

Анализ организации бесплатного питания по КГУ «ОШ им. Г. Мустафина» за февраль месяц 2020 – 2021 учебного года.

Согласно Закону Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года, решению XLIV сессии Карагандинского областного маслихата от 10 декабря 2020 года №588 «Об областном бюджете на 2021-2023 годы», приказу Министерства образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года №598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (с учетом изменений, внесенных приказом Министерства образования и науки Республики Казахстан №235 от 08.06.2020 года).

С 1 февраля 2021 года школа организовала работу по обеспечению горячего питания обучающихся 1 классов, питающихся за счет средств местного бюджета.

С 3 февраля 2021 года школа организовала работу по обеспечению горячего питания обучающихся 2 классов, питающихся из местного бюджета.

Школьная столовая работала по утвержденному перспективному меню с указанием блюд, а также массы порций в граммах в зависимости от возраста обучающихся.

С 3.02.2021 учебного года приказ №24 в школе работает бракеражная комиссия по питанию. Два раза в месяц бракеражная комиссия производит контроль по питанию учащихся и работе столовой. Информация о составе и работе бракеражной комиссии помещается на сайте школы.

Мониторинг организации питания за февраль месяц 2021 учебный год

№	Учеб. год	классы	Количество уч-ся	Питаются по заявлению родит.	Отказ от питания по заявлен. родит.	примечание
1	2021	1Ә	18	18	-	
2	2021	1А	29	27	2	
3	2021	1Б	24	24	-	
4	2021	1В	25	22		1 дист. обуч. 2 из всеобуч
5	2021	1Г	27	25	1	1 дист. обуч.
6	2021	1Д	18	15	1	2 всеобуч
7	2021	1Е	26	25	-	1 всеобуч.
8	2021	2Ә	15	13		1 дист. обуч., 1 всеобуч.
9	2021	2А	27	25	-	2 всеобуч.
10	2021	2Б	28	27	1	
11	2021	2В	28	23	-	3 дист. обуч., 1 на дом., 1 всеобуч.
12	2021	2Г	24	17	1	5 дист. обуч., 1 всеобуч.
13	2021	2Ғ	12	12	-	
14	2021	2Д	23	15	3	4 дист. обуч., 1 всеобуч
15	2021	2Е	26	20	3	1 дист. обуч., 2 всеобуч.
16	2021	2Ж	24	23	-	1 всеобуч. (24)
17	2021	итого	374	331	12	31

Питаются по заявлению родителей: 88% учащихся

Отказ от питания по заявлению родителей: 3%

Примечание: 8%

43 человека питаются за счет средств из фонда всеобуча: 11%

Дата посещения столовой и количество учащихся 1- классов за февраль

№	Классы	Количество учащихся	Дата посещения столовой и количество учащихся 1- классов									
			1.02	2.02	3.02	4.02	5.02	15.02	16.02	17.02	18.02	19.02
1	1«Ә»кл./	18	8/8	8/8	9/9	9/8	9/8	9/8	9/8	8/7	9/7	7/7
2	1 «А»кл./	30	11/12	10/13	9/12	10/11	10/12	12/12	13/13	13/12	13/11	11/12
3	1 «Б»кл./	24	12/12	12/12	12/10	12/12	12/11	9/11	10/11	10/10	10/11	9/11
4	1 «В»кл./	25	10/9	12/10	10/12	8/11	11/12	11/8	11/11	11/9	11/11	9/10
5	1 «Г»кл./	27	13/8	13/9	12/9	13/10	13/10	12/8	13/9	13/11	13/9	11/10
6	1 «Д»кл./	26	12/4	11/5	12/3	11/3	12/2	12/5	11/5	10/5	10/6	11/5
7	1 «Е»кл./	26	14/12	14/12	12/11	11/10	10/9	11/12	12/13	12/12	12/10	12/10
8	Итог	176	145	149	142	139	141	140	149	143	143	135

Дата посещения столовой и количество учащихся 1- классов за февраль

№	Классы	Количество учащихся	Дата посещения столовой и количество учащихся 1- классов						
			22.02	23.02	24.02	25.02	26.02		
1	1«Ә»кл./	18	6/5	8/6	8/6	В связи с погодными условиями питание отменено	В связи с погодными условиями питание отменено		
2	1 «А»кл./	30	12/13	12/13	12/12				
3	1 «Б»кл./	24	11/11	11/11	11/11				
4	1 «В»кл./	25	11/11	11/12	9/11				
5	1 «Г»кл./	27	11/9	11/10	12/10				
6	1 «Д»кл./	26	12/5	11/5	11/5				
7	1 «Е»кл./	26	11/7	11/9	12/7				
8	Итог	176	135	141	137				

Дата посещения столовой и количество учащихся 2- классов за февраль

№	Классы	Количество учащихся	Дата посещения столовой и количество учащихся 2- классов											
			3.02	4.02	5.02	8.02	9.02	10.02	11.02	12.02	15.02	16.02	17.02	18.02
1	2«Ә».	15	14/0	12/0	11/0	0/0	0/0	0/0	7/0	11/0	10/0	8/0	12/0	13/0
2	2 «А»	27	13/14	13/11	13/12	9/9	8/9	12/0	13/8	13/12	12/12	12/14	12/14	11/14
3	2 «Б»	28	11/14	11/14	12/12	9/9	6/9	14/0	13/0	13/13	13/13	13/14	12/14	11/13
4	2 «В»	28	9/10	8/9	10/10	3/4	4/7	10/0	9/9	8/9	9/9	11/9	11/10	10/10
5	2 «Г»	25	8/6	7/7	7/6	3/3	3/5	7/0	6/0	8/7	7/8	8/9	9/8	8/10
6	2 «Ғ»	12	12/0	12/0	12/0	5/5	8/0	0/0	11/0	9/0	10/0	10/0	11/0	11/0
7	2 «Д»	23	7/8	9/7	8/7	2/2	3/0	0/0	9/0	7/7	7/4	9/5	8/5	8/5
8	2 «Е»	26	13/9	11/9	11/8	8/8	8/0	0/0	8/0	10/9	11/8	13/8	12/8	14/8
9	2 «Ж»	24	10/10	11/14	10/9	7/8	4/0	8/0	7/0	7/8	9/7	9/8	7/10	8/9

10	Итог	208	168	165	158	94	74	53	100	151	149	160	163	163
№	Классы	Количество учащихся	Дата посещения столовой и количество учащихся 2- классов											
			19.02	22.02	23.02	24.02	25.02	26.02						
1	2«Ә».	15	13/0	12/0	13/0	10/0	В связи с погодными условиями питание отменено	В связи с погодными условиями питание отменено						
2	2 «А»	27	11/12	11/13	11/13	13/13								
3	2 «Б»	28	11/13	13/12	12/12	12/11								
4	2 «В»	28	7/8	11/10	112/11	12/11								
5	2 «Г»	25	8/9	6/9	6/9	9/10								
6	2 «Ғ»	12	9/0	11/0	10/0	8/0								
7	2 «Д»	23	8/9	9/4	9/8	9/4								
8	2 «Е»	26	14/8	13/8	12/4	11/7								
9	2 «Ж»	24	10/6	9/8	5/8	6/6								
10	Итог	208	153	159	154	152								

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает положительный результат.

Организация полноценного горячего питания является сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработанная перспективное меню школьных завтраков и обедов.

Достичь положительных результатов в области организации питания стало возможным только при активном взаимодействии классных руководителей, с родителями и учащимися, рассмотрение питания на родительских собраниях.

Ведется постоянная, организационная, целенаправленная работа с учащимися и их родителями.

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

В классах проводятся классные часы по темам: «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи», «Острые кишечные заболевания и их профилактика».

Вопрос организации питания рассматривается на совещаниях при директоре и на оперативных планерках с педагогическим коллективом, а также классные руководители на классных часах проводят беседы с учащимися о сбалансированном здоровом питании.

Ежемесячно сдаются отчеты по организации горячего, буфетного питания в отдел образования. Ведется мониторинг по охвату детей горячим питанием в 1 - 2 классов и учащихся питающихся из фонда Всеобуча.

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме; 5 дней - с понедельника до пятницы включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

Школьная столовая обеспечивает учащихся 1-2 классов полноценным горячим питанием в соответствии с режимом работы школы. Организация качественного горячего питания не только благоприятно влияет на состояние здоровья учащихся, но и позволяет без ущерба для здоровья школьников проводить различные виды деятельности.

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи по подгруппам с соблюдением усиленной меры санитарной безопасности, предписанием санврача, утвержденным директором школы.

Главный бухгалтер школы ежемесячно следит за расходованием средств на бесплатное питание, рассчитывает экономию (при болезни детей и непосещении ими в это время столовой).

Ответственное лицо за школьное питание, классные руководители ведут ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание по классам. Ежедневно до 8.20 часов утра проходит учет количественного состава учащихся на питание.

Питание учащихся, воспитанников и сотрудников школы организовано в соответствии с санитарными правилами и нормами (СанПин Казыбек бийского района от 6.02.2021 года № 414). Для соблюдения норм гигиены питания установлены раковины, сушители для рук.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

В процессе приготовления блюд соблюдается точность мытья, разделки сырых и вареных продуктов. Все оборудование в столовой имеет соответствующую маркировку, что помогает при работе на пищеблоке. Ежедневно соблюдение норм хранения продуктов, качество и калорийность питания контролируется медицинским работником школы. Медицинский работник следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит школьная медсестра. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине работы столовой.

Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

Культуру питания формирует и оформление столовой. Зал эстетично оформлен, оборудован мебелью. Цвет в интерьере всегда был могучим средством воздействия на душу человека, на его настроение и поведение. В нашей столовой цветовой доминантой является персиковый цвет, который является тонизирующим.

Зам. директора по ВР

Ищанова К.Б.

Ералиева Р.Ж.

Анализ организации питания по КГУ «ОШ им. Г. Мустафина» За март месяц 2020 – 2021 учебного года.

Согласно Закону Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007года, решениюXLIVсессии Карагандинского областного маслихата от 10 декабря 2020 года №588 «Об областном бюджете на 2021-2023 годы», приказу Министерства образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года№598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»(у четом изменений, снесенных приказом Министерства образования и науки Республики Казахстан №235 от 08.06.2020года).

С 1 марта 2021 года школа организовала работу по обеспечению горячего питания обучающихся 1-2 классов, питающихся за счет средств местного бюджета.

Школьная столовая работала по утвержденному перспективному меню с указанием блюд, а также массы порций в граммах в зависимости от возраста обучающихся.

С 3.02.2021 учебного года приказ №24 в школе работает бракеражная комиссия по питанию. Два раза в месяц бракеражная комиссия производит контроль по питанию учащихся и работе столовой. Информация о составе и работе бракеражной комиссии помещается на сайте школы.

Мониторинг организации питания за март месяц 2021 учебный год

№	Учеб. год	классы	Количество уч-ся	Питаются по заявлению родит.	Отказ от питания по заявлен. родит.	примечание
1	2021	1Ә	19	18	-	
2	2021	1А	29	27	2	
3	2021	1Б	24	24	-	
4	2021	1В	25	23	-	2 из всеобуч
5	2021	1Г	27	26	1	
6	2021	1Д	18	15	1	2 всеобуч
7	2021	1Е	26	25	-	1 всеобуч.

8	2021	2Ә	15	14	-	1 всеобуч.
9	2021	2А	28	26	-	2 всеобуч.
10	2021	2Б	28	27	1	
11	2021	2В	27	25	-	1 на дом., 1 всеобуч.
12	2021	2Г	25	24	1	1 всеобуч.
13	2021	2Ғ	12	12	-	
14	2021	2Д	23	18	3	2 всеобуч
15	2021	2Е	26	21	3	2 всеобуч.
16	2021	2Ж	24	23	-	1 всеобуч.(24)
17	2021	итого	376	348	12	16

Питаются по заявлению родителей: 92% учащихся

Отказ от питания по заявлению родителей: 3%

Примечание: 4%

43 человека питаются за счет средств из фонда всеобуча:11%

Дата посещения столовой и количество учащихся 1- классов

Март

№	Классы	Дата посещения столовой и количество учащихся 1- классов														Дата посещения столовой и количество учащихся 2- классов за март
		1.03	2.03	3.03	4.03	5.03	9.03	10.03	11.03	12.03	15.03	16.03	17.03	18.03	19.03	
1	1 «Ә»кл./	В связи с погодными условиями питание отменено	16	В связи с погодными условиями питание отменено	17	18	17	19	19	15	18	14	16	12	11	
2	1 «А»кл./		25		25	23	21	23	22	22	19	22	21	20		
3	1 «Б»кл./		17		19	20	18	19	Не кушал	17	18	14	17	19	15	
4	1 «В»кл./		21		21	22	20	23	23	18	22	5	17+1	22	16	
5	1 «Г»кл./		18		17	20	22	20	18	18	20	24	20	19	16	
6	1 «Д»кл./		22		22	19	15	21	18	13	14	15	18+1	16+1	13	
7	1 «Е»кл./		23		23	22	19	23	23	19	23	16	23	20	13	
8	Итог		142		144	144	132	148	123	122	137	107	133	129	104	

№	Классы	Дата посещения столовой и количество учащихся 2- классов														
		1.03	2.03	3.03	4.03	5.03	9.03	10.03	11.03	12.03	15.03	16.03	17.03	18.03	19.03	
1	2 «Ә»кл.	В связи с погодными условиями питание отменено	13	В связи с погодными условиями питание отменено	14	13	15	15	13+1	13+1	13+1	13	12+1	11	9+1	
2	2 «А»кл.		24		26	25	24	24	23	22	24	23	23	22+1	21+1	

3	2 «Б»кл		27	27	26	26	27	27	25	26	27	24	24	19
4	2 «В»кл.		22	22	23	22	23	20+1	21	23+1	22+1	18+1	16+1	12+1
5	2 «Г»кл.		22	21	22	22	21	21+1	15+1	18	20+1	19+1	20+1	17+1
6	2 «Ф»кл.		9	10	12	11	10	11	11	11	11	11	11	10
7	2 «Д»кл.		15	16	15	13	15	13	12	14	13	14	13	11
8	2 «Е»кл.		19	20	20	21	22	19+2	19+2	20+2	19+2	17+2	16+2	17
9	2 «Ж»кл		18	16	14	14	18	22	22	17+1	18+1	Не питается	Не кушает	Не питается
	Итого		169	172	170	168	175	169	160	166	166	138	133	116

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает и положительный результат.

Организация полноценного горячего питания является сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработанная перспективное меню школьных завтраков и обедов.

Достичь положительных результатов в области организации питания стало возможным только при активном взаимодействии классных руководителей, с родителями и учащимися, рассмотрение проблемы на родительских собраниях.

Ведется постоянная, организационная, целенаправленная работа с учащимися и их родителями.

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

В классах проводятся классные часы по темам: «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи», «Острые кишечные заболевания и их профилактика».

Вопрос организации питания ежегодно рассматривается на совещаниях при директоре и на оперативных планерках с педагогическим коллективом, а также классные руководители на классных часах проводят беседы с учащимися о сбалансированном здоровом и своевременном питании.

Ежемесячно сдаются отчеты по организации горячего, буфетного питания в отдел образования. Ведется мониторинг по охвату детей горячим питанием в 1 - 2 классов и учащихся питающихся из фонда Всеобуча.

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме; 5 дней - с понедельника до пятницы включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

Школьная столовая обеспечивает учащихся 1-2 классов полноценным горячим питанием в соответствии с режимом работы школы. Организация качественного горячего питания не только благоприятно влияет на состояние здоровья учащихся, но и позволяет без ущерба для здоровья школьников проводить различные виды деятельности.

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи с соблюдением усиленной меры санитарной безопасности, предписанием санврача, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается по графику утвержденным директором школы. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.

Главный бухгалтер школы ежемесячно следит за расходованием средств на бесплатное питание, рассчитывает экономию (при болезни детей и непосещении ими в это время столовой).

Ответственное лицо за школьное питание, классные руководители ведут ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание по классам, классные руководители 1 -2 классов заполняют табель по питанию. Для учета выдачи питания школьникам у нас разработана своя система. Ежедневно до 8.20 часов утра проходит учет количественного состава учащихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня.

Питание учащихся, воспитанников и сотрудников школы организовано в соответствии с санитарными правилами и нормами (СанПин Казыбек бийского района от 6.02.2021 года № 414). Для соблюдения норм гигиены питания установлены раковины, сушилки для рук.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

В процессе приготовления блюд соблюдается поточность мытья, разделки сырых и вареных продуктов. Все оборудование в столовой имеет соответствующую маркировку, что помогает при работе на пищеблоке. Ежедневно соблюдение норм хранения продуктов, качество и калорийность питания контролируется медицинским работником школы. Медицинский работник следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. За время работы школьной столовой в школе не было случая заболевания кишечной инфекцией по вине работников столовой.

Зам. директора по ВР

Ищанова К.Б.

Ералиева Р.Ж.

Анализ организации питания по КГУ «ОШ им. Г. Мустафина» За апрель месяц 2020 – 2021 учебного года.

Согласно Закону Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007года, решениюXLIVсессии Карагандинского областного маслихата от 10 декабря 2020 года №588 «Об областном бюджете на 2021-2023 годы», приказу Министерства образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года№598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»(у четом изменений, снесенных приказом Министерства образования и науки Республики Казахстан №235 от 08.06.2020года).

С 1 апреля 2021 года школа организовала работу по обеспечению горячего питания обучающихся 1-2 классов, питающихся за счет средств местного бюджета.

Школьная столовая работала по утвержденному перспективному меню с указанием блюд, а также массы порций в граммах в зависимости от возраста обучающихся.

С 3.02.2021 учебного года приказ №24 в школе работает бракеражная комиссия по питанию. Два раза в месяц бракеражная комиссия производит контроль по питанию учащихся и работе столовой. Информация о составе и работе бракеражной комиссии помещается на сайте школы.

Мониторинг организации питания за апрель месяц 2021 учебный год

№	Учеб. год	классы	Количество уч-ся	Питаются по заявлению родит.	Отказ от питания по заявлен. родит.	примечание
1	2021	1Ә	19	18	-	
2	2021	1А	29	27	2	
3	2021	1Б	24	24	-	
4	2021	1В	25	23	-	2 из всеобуч
5	2021	1Г	27	26	1	
6	2021	1Д	18	15	1	2 всеобуч
7	2021	1Е	26	25	-	1 всеобуч.
8	2021	2Ә	15	14	-	1 всеобуч.
9	2021	2А	28	26	-	2 всеобуч.
10	2021	2Б	28	27	1	
11	2021	2В	27	25	-	1 на дом., 1 всеобуч.
12	2021	2Г	25	24	1	1 всеобуч.

13	2021	2Ф	12	12	-	
14	2021	2Д	23	18	3	2 всеобуч
15	2021	2Е	26	21	3	2 всеобуч.
16	2021	2Ж	24	23	-	1 всеобуч.(24)
17	2021	итого	376	348	12	16

Питаются по заявлению родителей: 92% учащихся

Отказ от питания по заявлению родителей: 3%

Примечание: 4%

43 человека питаются за счет средств из фонда всеобуча:11%

Дата посещения столовой и количество учащихся 1- классов

№	Классы	Дата посещения столовой и количество учащихся 1- классов													
		1.04	2.04	5.04	6.04	7.04	8.04	9.04	12.04	13.04	14.04	15.04	16.04	19.04	20.04
1	1«Ә»кл./	19	20	20	20	19	18	17	16	15	15	15	15	18	На д.о.
2	1 «А»кл./	23	23	22	22	22	21	21	24	23	24	23	23	22	На д.о.
3	1 «Б»кл./	16	15	18	20	20	20	18	18	19	18	16	17	18	На д.о.
4	1 «В»кл./	23	22	20	На д.о.	23	24	20	21	21	19	17	14	18	На д.о.
5	1 «Г»кл./	21	20	20	20	21	21	19	20	23	22	24	23	19	На д.о.
6	1 «Д»кл./	21	19	22	На д.о.	19	18	17	22	23	24	22	21	18	На д.о.
7	1 «Е»кл./	24	22	22	23	23	20	23	22	22	22	19	22	20	На д.о.
8	Итог	147	141	144	105	147	142	135	143	146	144	136	135	133	

Апрель Дата

посещения столовой и количество учащихся 1- классов

Апрель

№	Классы	Дата посещения столовой и количество учащихся 1- классов								
		21.04	22.04	23.04	26.04	27.04	28.04	29.04	30.04	
1	1«Ә»кл./	16	19	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
2	1 «А»кл./	22	22	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
3	1 «Б»кл./	18	18	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
4	1 «В»кл./	17	19	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
5	1 «Г»кл./	22	24	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
6	1 «Д»кл./	23	21	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
7	1 «Е»кл./	19	19	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
8	Итог	137	142							

Директор

Зам. по ВР

Председатель проф.ком. и член бракеражной комиссии

И.о. главного бух.

Соц. Педагог

Зав. производством, повар

Дата посещения столовой и количество учащихся 2- классов

Л.В. Горбунова

Р.Ж. Ералиева

Г.В. Шкадюк

З. Р.Мадиева

А.Б. Күзеубай

Н.В. Ботороева

Апрель

№	Классы	Дата посещения столовой и количество учащихся 2- классов													
		1.04	2.04	5.04	6.04	7.04	8.04	9.04	12.04	13.04	14.04	15.04	16.04	19.04	20.04
1	2«Ә»кл.	10	12	12	13	14	14	13	13	13	13	13	13	14	На д.о.
2	2 «А»кл.	23	23	24	23	24	24	23	22	23	23	23	23	23	На д.о.
3	2 «Б»кл	22	18	24	25	25	24	22	25	24	23	25	22	25	На д.о.
4	2 «В»кл.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	22	21	22	20	20	21	На д.о.
5	2 «Г»кл.	20	19	19	22	22	20	18	20	21	21	18	19	19	На д.о.
6	2 «Ғ»кл.	9	11	12	11	11	9	11	12	12	12	12	12	9	На д.о.
7	2 «Д»кл.	17	18	15	На д.о.	17	14	18	14	13	12	15	17	14	На д.о.
8	2 «Е»кл.	16	17	18	19	20	20	20	22	19	19	18	19	17	На д.о.
9	2 «Ж»кл	На д.о.	8	19	22	21	22	21	19	21	20	23	20	22	На д.о.
	Итог	117	126	143	135	154	147	146	169	167	165	167	165	164	

Дата посещения столовой и количество учащихся 2- классов Апрель

№	Классы	Дата посещения столовой и количество учащихся 2- классов								
		21.04	22.04	23.04	26.04	27.04	28.04	29.04	30.04	
1	2«Ә»кл.	14	14	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
2	2 «А»кл.	24	24	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
3	2 «Б»кл	24	25	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
4	2 «В»кл.	21	19	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
5	2 «Г»кл.	19	20	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
6	2 «Ғ»кл.	10	10	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
7	2 «Д»кл.	15	15	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
8	2 «Е»кл.	20	21	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
9	2 «Ж»кл	20	17	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	На д.о.	
	Итог	167	165							

Директор

Л.В. Горбунова

Зам. по ВР

Р.Ж. Ералиева

Председатель проф.ком. и член бракеражной комиссии

Г.В. Шкадюк

И.о. главного бух.

З. Р.Мадиева

Соц. Педагог

А.Б. Кузеубай

Зав. производством, повар

Н.В. Ботороева

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает и положительный результат.

Организация полноценного горячего питания является сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработанная перспективное меню школьных завтраков и обедов.

Достичь положительных результатов в области организации питания стало возможным только при активном взаимодействии классных руководителей, с родителями и учащимися, рассмотрение проблемы на родительских собраниях.

Ведется постоянная, организационная, целенаправленная работа с учащимися и их родителями.

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

В классах проводятся классные часы по темам: «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи», «Острые кишечные заболевания и их профилактика».

Вопрос организации питания ежегодно рассматривается на совещаниях при директоре и на оперативных планерках с педагогическим коллективом, а также классные руководители на классных часах проводят беседы с учащимися о сбалансированном здоровом и своевременном питании.

Ежемесячно сдаются отчеты по организации горячего, буфетного питания в отдел образования. Ведется мониторинг по охвату детей горячим питанием в 1 - 2 классов и учащихся питающихся из фонда Всеобуча.

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме; 5 дней - с понедельника до пятницы включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

Школьная столовая обеспечивает учащихся 1-2 классов полноценным горячим питанием в соответствии с режимом работы школы. Организация качественного горячего питания не только благоприятно влияет на состояние здоровья учащихся, но и позволяет без ущерба для здоровья школьников проводить различные виды деятельности.

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи с соблюдением усиленной меры санитарной безопасности, предписанием санврача, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается по графику утвержденным директором школы. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.

Главный бухгалтер школы ежемесячно следит за расходованием средств на бесплатное питание, рассчитывает экономию (при болезни детей и непосещении ими в это время столовой).

Ответственное лицо за школьное питание, классные руководители ведут ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание по классам, классные руководители 1 -2 классов заполняют таблицу по питанию. Для учета выдачи питания школьникам у нас разработана своя система. Ежедневно до 8.20 часов утра проходит учет количественного состава учащихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня.

Питание учащихся, воспитанников и сотрудников школы организовано в соответствии с санитарными правилами и нормами (СанПин Казыбек бийского района от 6.02.2021 года № 414). Для соблюдения норм гигиены питания установлены раковины, сушилки для рук.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

В процессе приготовления блюд соблюдается поточность мытья, разделки сырых и вареных продуктов. Все оборудование в столовой имеет соответствующую маркировку, что помогает при работе на пищеблоке. Ежедневно соблюдение норм хранения продуктов, качество и калорийность питания контролируется медицинским работником школы. Медицинский работник следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. За время работы школьной столовой в школе не было случаев заболевания кишечной инфекцией по вине работников столовой.

С 24.04.2021 учебного года в связи с усилением санитарно-эпидемиологической ситуацией в Карагандинской области 1-2 классы переведены на дистанционное обучение.

Работа школьной столовой на период усиления карантина временно приостановилось

Зам. директора по ВР

Ищанова К.Б.

Ералиева Р.Ж.