

Об итогах тематического контроля

«Анализ процесса организации питания учащихся в гимназии».

На рассмотрение были выдвинуты вопросы:

- соблюдение санитарно–гигиенических требований в столовой гимназии;
- охват учащихся горячим питанием;
- контроль качества продукции;
- соблюдение условий питьевого режима;
- анализ качества организации питания учащихся.

Для проведения ежедневного контроля за качеством привозимой пищи и штучного товара в буфете гимназии работает бракеражная комиссия по данным вопросам.

Для тематического контроля по организации питания были выдвинуты вопросы:

1	Соблюдение санитарно-гигиенических требований в столовой гимназии, подсобных помещений	Ермолаева М.В. Швец М А Чинман М.В. Боева Е.В. Волкова Е.И	ежедневно
2	Охват учащихся горячим питанием	Боева Е.В Чинман М.В	ежедневно
3	Контроль качества продукции (взвешивание, качество блюда)	Ермолаева М.В. Швец М.А Чинман М.В. Боева Е.В. Волкова Е.И	ежедневно
4	Соблюдение условий питьевого режима	Ермолаева М.В.	ежедневно
5	Провести контроль соотношения цен в буфете Гимназии и в магазинах	Чинман М.В Волкова Е.И Швец М.А.	1 раз в неделю
6	Информирование поставщиков о недостатках работы столовой	Ермолаева М.В. Швец М.А Чинман М.В. Боева Е.В. Волкова Е.И	По мере поступления

7	Привлечение родителей для контроля работы столовой	Классные руководители Боева Е.В.	1 раз внеделю
8	Провести анкетирование среди учащихся классов на предмет питания в столовой гимназии	Чинман М.В 5-7 Швец М.А Волкова Е.И 2-4	ноябрь, декабрь
9	Постоянный контроль за питанием детей, находящихся в сложной жизненной ситуации	Боева Е.В	ежедневно
10	Проверка документации бракиражного журнала	Ермолаева М.В. Швец МюА Чинман М.В. Боева Е.В. Волкова Е.И	ежедневно
11	.Провести конкурс проектов «Здоровое питание»	Чинман М.В 5-7 Волкова Е.И 2-4	ноябрь (конец)
12.	Провести конкурс плакатов« Мы за здоровое питание» 1-7 кл	Швец М.А Швец М.А 6- 7 кл Волкова Е.И.2-3 кл Чинман М.В 4-5 кл. Боева Е.В 1 кл	Ноябрь (конец)

Составлен график питания в учащихся 1-11 классов МОУ «Гимназия № 10» на текущий учебный год:

Классные руководители заполняют ведомость своевременно. Организовано питание обучающихся начальных классов в соответствии с Договорами и на основании утвержденного меню из расчета - 55 руб. в день на одного человека. Получают питание (завтрак) 290 человека начальных классов, обед (бесплатное питание, как дети из семей, находящиеся в сложной жизненной ситуации) - 17 человек. Завтрак и обед ГПД 47-50 человек. Свободная продажа - 770 человек.

Соблюдение санитарно-гигиенических норм общественного питания имеет очень большое значение, так как малейшее отступление их требований может повлечь массовые отравления или заболевания учащихся. Вот почему так необходимо, чтобы столовая и прилегающие к ней территории содержались в чистоте, помещение столовой хорошо проветривалось. В гимназии влажной тряпкой протирается мебель, стены, каждый день моют пол.

Работники общественного питания всегда содержат в чистоте кухонную и столовую посуду, оборудование и инвентарь. Рабочие столы, ванны для мытья продуктов и посуды всегда чистые.

В соответствии с основными принципами питания должно соответствовать энергетической ценности, удовлетворять физиологические потребности в питательных веществах растущий организм ребенка, обеспечивать удобный режим питания. Чтобы достичь поставленных целей, сотрудники столовой готовят завтраки, обеды и полдники.

На всю продукцию, реализуемую через буфет, устанавливается торговая наценка, ее размеры утверждаются законодательством. Помимо платных обедов и завтраков столовая предоставляет бесплатное питание некоторым учащимся в виде социальной помощи тем детям, средний доход в семье у которых ниже прожиточного минимума.

Мною также были привлечены родители для контроля работы столовой. После проверки столовой можно отметить следующее:

1. Наличие в столовой санитарных правил;
2. Выполнение требований санитарных правил всеми работниками столовой.
3. Должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них.
4. Каждый день в столовой составляется разное меню.
5. После приёма пищи учащимися протираются столы влажными салфетками.
6. Кроме горячего питания в столовой можно приобрести выпечку по доступным ценам.

В рамках проведения тематического контроля «Организация питания в МОУ «Гимназия №10» был проведен опрос в 5-11 классах о питании в школьной столовой: «Анализ анкетирования участников образовательного процесса по вопросу удовлетворенности качеством питания в МОУ Гимназии 10».

Цель анкетирования: проанализировать организацию питания в гимназии, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

Результаты анкетирования представлены в следующей таблице:

№	вопрос	Варианты ответов	Ученики 5-7	Ученики 8-11
1.	Удовлетворены ли Вы качеством питания в школе?	в целом удовлетворены	60%	35%
		в основном удовлетворены, есть отдельные замечания	25%	50%
		не удовлетворены	15%	15%
2.	Удовлетворены ли Вы меню, по которому организовано питание в школе?	в целом удовлетворены	25%	20%
		в основном удовлетворены, есть отдельные замечания	48%	30%
		не удовлетворены	28%	50%
3.	Информация об услугах по организации питания детей	имеется на сайте	15%	25%
		представлена в меню на стенде	100%	100%
		отсутствует (не видел)	0%	0%
4.	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?	Да	73%	76%
		Частично	24%	14%
		нет	3%	10%
6.	Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?	Да	56%	45%
		Частично	38%	30%
		нет	6%	25%
7.	Оцените, пожалуйста, качество питания в школе (в столовой)	Отлично	28%	43%
		Хорошо	45%	35%
		Удовлетворительно	17%	22%

8.	Что Вам не нравится в организации школьного питания?	Слишком дорого для нашей семьи	25%	18%
		Невкусно, не устраивает качество блюд	11%	29%
		Неуютное помещение столовой	0%	5%
		Блюда однообразные, скучные, повторяющиеся изо дня в день	34%	46%
		Мало времени, не успеваю поесть	9%	2%
9.	Почему Ваш ребёнок не питается в школе?	Не устраивает качество питания	30	37%
		Не устраивает цена питания	55%	55%
		Другое	15%	12%
			Нехватка фруктов	Нехватка Фруктов
			Разнообразие ассортимента, больше овощей, фруктов, соков	Соблюдать санитарные нормы, понизить цены, увеличить порции, разнообразие блюд. Больше овощей и фруктов

Анализ материалов анкетирования показывает, что услуги, предоставляемые столовой гимназии, весьма востребованы: около 80% обучающихся охвачены горячим питанием в общеобразовательной организации, не пользуются школьной столовой лишь небольшое количество обучающихся..

Чем младше школьник, тем систематичнее и организованнее питается в школьной столовой, соблюдая правильный режим питания, распределяя нагрузку на пищеварительную систему, начиная с начала дня. Это распределение и организация осуществляется благодаря внешнему контролю - взаимодействию со стороны родителей и классного руководителя.

Старшим классам не нравятся организационно питаться в столовой, как делают это младшие и ученики 5 кл, поэтому к процессу питания подходят выборочно и самостоятельно.

Использование буфетного обслуживания обучающиеся получают возможность самостоятельно формировать свое меню, что и приводит к повышению уровня их удовлетворенности. Это подтверждается и возрастной динамикой предпочитаемых блюд. Так, в предпочтениях школьников основной школы «салаты» составляют 24%, а среди старшеклассников доля таких ответов возрастает до 35 %. Параллельно с этим значительно увеличивается и количество ответов, указывающих на «выпечку» с 68,3% в основной школе, до 70 % в старшей. В отношении других блюд столь явной динамики не наблюдается.

Наиболее предпочитаемые блюда из ассортимента школьной столовой (%)

Предпочитаемые блюда	%
выпечка	68
вторые блюда	48
напитки	30
фрукты	39
салаты	42
первые блюда	12

Из представленных данных видно, что предпочтения школьников строятся не на основании представлений о здоровом питании, а скорее на вкусовых предпочтениях, являющихся характерными для детского и подросткового возраста: выпечка, напитки, калорийные вторые блюда.

Выводы: в целом учащиеся довольны организацией питания в школьной столовой. Меню столовой гимназии учащихся почти устраивает. Что еще ребята хотели бы изменить? - сделать меню ещё более разнообразным, и уменьшить цены. График питания в школьной столовой устраивает большинство учащихся.

По итогам контроля установлено, что в текущем учебном году не было серьезных нареканий по поводу питания обучающихся в столовой гимназии. Порции соответствуют массе заявленным в меню. Питание стало более разнообразное (с учётом необходимых

детям витаминов). Жалоб со стороны детей и родителей по качеству питания не поступало. На собраниях родителей регулярно приглашали посетить столовую для контроля питания детей. На сегодняшний день питание хорошее, нареканий нет. В целом работу по организации питания учащихся гимназии предлагаю признать удовлетворительной.

Отвественный по питанию



Боева Е.В.

Бр.комиссия



Волкова Е.И



Швец М.А



Чинман М В