

Анализирующая справка
об организации питания обучающихся в ГБУ КО «Школа-интернат №7»

04 февраля 2025

Школьная столовая рассчитана на 60 посадочных мест.

Столы заблаговременно накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Питание обучающихся осуществляется на основе перспективного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Калининградской области, составленного с учетом норм физиологических потребностей основных пищевых веществ для детей разного возраста, требований по обеспечению растущего организма детей энергией и основными пищевыми веществами.

Организация рационального 6-кратного приема пищи с интервалами в 3,5 - 4 часа обеспечена строгим выполнением режима (для детей, проживающих в школе-интернате).

На основании примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов. В течение года воспитанникам постоянно выдаются свежие фрукты и овощи, используются плодоовощные консервы, соки при соблюдении сроков их реализации.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, соответствуют требованиям действующей нормативно-технической документации и имеют санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяется кладовщиком и медицинской сестрой (бракераж сырых продуктов). Хранение продуктов организовано в специальных кладовых помещениях. Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции.

Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы-интерната, прошедшими медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Пищеблок, его оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи, а также личная гигиена персонала соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания.

Информация по организации горячего питания обучающихся размещена на официальном сайте организации, учитывает рекомендации Министерства образования Калининградской области:

- письмо Министерства образования Калининградской области №10716 от 19.10.2020 (по структуре и содержанию информации, необходимой для размещения на сайте);
- письмо Министерства образования Калининградской области №8744 от 08.09.2020 (рекомендованное для использования в работе примерное двухнедельное меню);
- письмо Министерства образования Калининградской области №167 от 15.01.2021 (рекомендованное для использования в работе примерное двухнедельное меню);
- требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

Для обеспечения биологической ценности в питании обучающихся используются:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро - микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не превышает 1 грамм на человека.

В меню включены блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Меню разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся.

На сайте школы-интерната создан раздел «Организация питания» с подразделами «Условия организации питания», «НПА, регламентирующие вопросы питания», «Локальные акты, регламентирующие вопросы питания»,

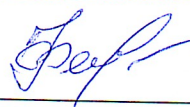
«О порядке предоставления льготного питания», «О порядке предоставления платного питания», «Расписание приемов пищи для каждого класса», «Двухнедельное меню для возрастной группы от 7 до 11 лет», «Двухнедельное меню для возрастной группы от 12 лет и старше», «Ежедневное меню для возрастной группы от 7 до 11 лет», «Ежедневное меню для возрастной группы от 12 лет и старше», «Родительский контроль за организацией питания детей».

Администрация школы-интерната совместно с классными руководителями и воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

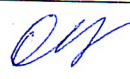
В школе-интернате №7 реализуется адаптированная дополнительная общеобразовательная программа «Разговор о питании».

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией осуществляется во взаимодействии со школьным родительским комитетом. За организацией питания обучающихся в школе-интернате осуществляется родительский контроль, регламентируемый локальным нормативным актом общеобразовательной организации. Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования обучающихся (анкета заполняется вместе с родителем) и участия родителей в работе общешкольной комиссии. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и являются основанием для обращений в адрес администрации школы-интерната.

Комиссия родителей осуществляет проверку соответствия приготовленных блюд утверждённому меню, контрольной порции, соблюдению санитарно-гигиенических норм и личной гигиены, факт выдачи детям остывшей пищи.

 /Стереов Н.Г.

4.2.2025

 /Вайденкова О.М.

04.02.2025