

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Муниципального образования город Ирбит
«Средняя общеобразовательная школа №9»**

**Информационная справка о проведенных мероприятиях
по улучшению питания в 2019-2020 учебном году
в МАОУ «Школа №9»**

Во втором полугодии 2020-2021 учебного года для улучшения условия и соблюдения требований СанПиН проведены следующие мероприятия:

- ремонт холодильного шкафа;
- ремонт посудомоечной машины;
- косметический ремонт обеденного зала;
- приобретена посуда (тарелки, стаканы).

Накрывают столы работники столовой. Все работники пищеблока прошли плановое обследование на носительство рота-, норовирусов.

На совещании с коллективом работников рассматривались следующие вопросы:

- Соблюдение санитарно-гигиенических требований во время питания (август, сентябрь, декабрь).
- Острые кишечные заболевания и их предупреждения (октябрь, ноябрь, декабрь).
- Безопасность, гигиена и профилактика коронавируса (март).

В учреждении проводится работа по популяризации горячего питания (проведение выставок, дегустаций, бесед для родителей и детей о правильном сбалансированном питании, проведение конкурсов и тематических дней).

Для учащихся и родителей (законных представителей) провели:

- дегустацию школьных блюд в рамках Дня пятиклассника (октябрь).
- анкетирование учащихся 5-х классов «Организация школьного питания» (октябрь);
- классный час «Разговор о правильном питании» (декабрь).

Учащиеся 7-х классов участвовали в проекте «Будь здоров!». Участники проекта подготовили информационные беседы, памятки о здоровом питании.

В столовой оформлен информационный стенд «О пользе здорового питания».

Из числа школьного родительского комитета создана комиссия по контролю за организацией школьного питания. Проведен рейд школьного комитета и городского родительских комитетов (декабрь). Замечаний нет.

Бесплатное питание получают все учащиеся 1-4 классов, учащиеся с ОВЗ, учащиеся 5-9 классов (многодетные, опекаемые, дети и малообеспеченных семей).

В период дистанционного обучения выплачена денежная компенсация на обеспечение питанием отдельным категориям обучающихся, осваивающих основные общеобразовательные программы:

	Категории обучающихся	1-4 классы	5-11 классы	Всего
1	Дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей 1-4 классы	3 чел.	7 чел.	10 чел.
2	Дети из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области	71 чел.	62 чел.	133 чел.
3	Дети из многодетных семей	65 чел.	76 чел.	139 чел.
4	Дети с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды	19 чел.	20 чел.	39 чел.
5	Индивидуальное обучение	1 чел	0	322 чел.

Представляется информация в ЕГИССО (единая государственная информационная система социального обеспечения, которая позволит получать гражданам и органам власти актуальную информацию о мерах социальной поддержки, оказываемых из бюджетов всех уровней, как в отношении отдельно взятого человека, так и в целом по стране, а также получать сведения, необходимые органам власти для предоставления мер социальной поддержки).

Директор

М.В. Иванова

1 июня 2020 года

Оценка организации питания учащихся общеобразовательных школ производится в баллах по оценочным критериям:

№ п.п.	Оценочные критерии	Баллы	Самооценка ОУ и родительского комитета школы при проведении рейда по организации питания
1	Фактический охват детей горячим питанием, %	100,0%- 5 баллов, 95,0-99,9 % - 4 балла. 90,0 - 94,9 % - 3 балла, 89,9 % и менее - 2 балла.	100% -4 балла
2	Информация о предприятии, режиме работы	от 1 до 3 баллов	3б.
3	Информация о графике обслуживания учащихся школ по классам	от 1 до 3 баллов	3б.
4	Наличие Правил предоставления услуг общественного питания	при наличии – 1 балл, при отсутствии- 0 баллов	1б.
5	Оформление интерьера столовой, удобство и комфорт для посетителей	от 1 до 5 баллов	4 б.
6	Разнообразие меню, ассортимента блюд и изделий собственного производства в течение недели	от 1 до 5 баллов	4 б.
7	Наличие ассортимента изделий собственного производства для столов-заказов для обслуживания учащихся и педагогов (кроме столовых-раздаточных)	от 1 до 5 баллов	5б.
8	Наличие и оформление информации о стоимости блюд, кулинарных изделий и покупных товаров (меню, ценники)	от 1 до 5 баллов	4б.
9	Наличие раковин и полотенец для мытья и сушки рук, обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами	от 1 до 5 баллов	5б.
10	Оснащение технологическим оборудованием, обеспеченность посудой	от 1 до 5 баллов	3 б.
11	Санитарное состояние помещений и	от 1 до 5 баллов	4б.

	оборудования		
12	Соблюдение товарного соседства, условий хранения и сроков годности продовольственных товаров	от 1 до 5 баллов	56.
13	Квалификационный состав работников столовой	от 1 до 5 баллов	56.
14	Наличие и правильность оформления технологических карт для приготовления блюд (кроме столовых-раздаточных)	от 1 до 5 баллов	56.
15	Соблюдение технологического процесса при изготовлении блюд (кроме столовых-раздаточных)	от 1 до 5 баллов	56.
16	Наличие калькуляционных карт, заборного листа и его заполнение по времени выдачи блюд и изделий (кроме столовых - раздаточных)	от 1 до 5 баллов	56.
17	Оценка качества по органолептическим показателям и выход по весу готовых блюд и изделий, ведение бракеражного журнала	от 1 до 5 баллов	56.
18	Наличие контрольных блюд, суточных проб	от 1 до 3 баллов	36.
19	Оценка качества приготовления блюд специалистами МУП КШСП при проверках по контрольному журналу в динамике (кроме столовых-раздаточных)	от 1 до 5 баллов	56.
20	Витаминация блюд и профилактика иододефицита	от 1 до 5 баллов	36.
21	Популяризация горячего питания (проведение выставок, дегустаций, бесед для родителей и детей о правильном сбалансированном питании, проведение конкурсов и тематических дней)	от 1 до 5 баллов	56.
22	Обучение учащихся культуре питания	от 1 до 5 баллов	56.
23	Итоги анкетирования (опроса) учащихся, педагогов, технологического персонала	от 1 до 5 баллов	46.
24	Наличие в школе программы по совершенствованию организации питания в учебном заведении *	от 1 до 5 баллов	46.