Анализ работы школьной столовой
за 2026–2027 учебный год

В КГУ «Основная средняя школа станции Чаглинка» в 2026–2027 учебном году организовано горячее питание обучающихся в соответствии с действующими нормативными требованиями, санитарными правилами и установленным графиком питания.

Бесплатное горячее питание предоставляется обучающимся, имеющим на него право, в соответствии с действующим порядком. Учащиеся также могут обеспечиваться питанием за счёт родительских средств. Количество обучающихся, охваченных каждым видом питания, указывается по актуальным данным школы.

Школьная столовая рассчитана на 20 посадочных мест. Для организованного приёма пищи устанавливается график посещения столовой классами. Охват обучающихся горячим питанием и соблюдение графика находятся под контролем администрации школы.

В школе организуется контроль качества и безопасности питания. Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества готовых блюд, условий хранения продуктов и соблюдения санитарных требований. Результаты проверок оформляются соответствующими актами и журналами в установленном порядке.

При поступлении продуктов проверяются сопроводительные документы, сроки годности, условия транспортировки и хранения. Качество готовых блюд, а также соблюдение требований к приготовлению и выдаче пищи контролируются ответственными лицами в соответствии с установленным порядком.

Особое внимание уделяется санитарному состоянию обеденного зала, чистоте посуды и оборудования, соблюдению правил личной гигиены работником столовой, своевременной уборке помещений и наличию актуального меню в доступном для обучающихся месте. Фактическое состояние столовой и результаты проверок отражаются в документации школы.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре и родительских собраниях. С учащимися и родителями проводится разъяснительная работа о значении полноценного и

сбалансированного питания, соблюдении культуры поведения в столовой и правил личной гигиены.

Выводы и предложения:

– Продолжить работу по организации качественного и безопасного горячего питания обучающихся.

– Обеспечивать систематический контроль качества поступающих продуктов, приготовления и выдачи готовых блюд.

– Продолжить контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, соблюдением правил личной гигиены и санитарных требований.

– Продолжить работу по формированию культуры питания и разъяснению обучающимся и родителям значения горячего питания.

– Активизировать участие родительской общественности в вопросах организации и контроля школьного питания.

– Своевременно оформлять документацию по контролю качества и безопасности питания, фиксировать результаты проверок и выявленные замечания.

Заместитель директора по ВР Оспанова Б.Г.