

Аналитическая справка
по организации питания учащихся за 2024–2025 учебный год
КГУ «Общеобразовательная школа №23 имени М. Козыбаева»
отдела образования акимата города Костаная
Управления образования акимата Костанайской области

В 2024–2025 учебном году в школе велась систематическая работа по организации горячего питания учащихся. Основной целью являлось обеспечение обучающихся качественным и сбалансированным питанием, соответствующим требованиям санитарных норм и правил. Питание осуществлялось на базе школьной столовой, деятельность которой находилась под постоянным контролем администрации школы, медицинского работника и членов бракеражной комиссии.

За отчетный период было проведено девять заседаний бракеражной комиссии, на которых рассматривались вопросы качества готовых блюд, соблюдения технологии приготовления, санитарного состояния пищеблока, хранения и реализации продуктов, работы школьного буфета и обеспечения питьевого режима.

По результатам заседаний установлено, что приготовленные блюда соответствовали требованиям СанПиН по органолептическим показателям: вкус, цвет, запах, консистенция, температура подачи. Контрольное меню ежедневно проверялось и соответствовало утвержденному перспективному четырехнедельному меню, согласованному с санитарно-эпидемиологической службой. Все продукты питания поступали сертифицированными, со сроками годности и правильным товарным соседством.

В ходе проверок замечания носили незначительный характер и касались в основном вопросов организационного порядка: необходимость своевременного обновления маркировки инвентаря, соблюдения графика замены фильтров питьевой воды и более четкого ведения документации по актам бракеража готовых блюд. Все выявленные замечания устранялись в кратчайшие сроки, что фиксировалось в протоколах заседаний.

В числе предложений, выдвинутых членами комиссии, отмечалась необходимость расширения ассортимента буфетной продукции с включением свежих фруктов и молочных напитков, а также проведения разъяснительной работы с учащимися по формированию культуры здорового питания.

В целом организация питания признана удовлетворительной. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока соответствовало нормам: помещения содержались в чистоте, уборка проводилась по графику с применением сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств. Все сотрудники пищеблока проходили медицинские осмотры, имели санитарные книжки и работали в санитарной одежде. Питьевой режим обеспечивался за счёт установленных фонтанчиков и бутилированной воды.

По итогам анализа можно сделать вывод, что работа по организации горячего питания в школе проводилась на должном уровне. Систематический контроль, регулярные заседания комиссии и своевременное устранение замечаний позволили обеспечить безопасность, полноценность и качество питания обучающихся.

Рекомендации	на	2025–2026	учебный	год:
– продолжить ежедневный контроль качества готовых блюд и санитарного состояния пищеблока;				
– строго соблюдать утверждённое перспективное меню и требования СанПиН;				
– обеспечить своевременное обновление маркировки кухонного инвентаря и посуды;				
– систематически проводить инструктажи с работниками пищеблока по вопросам гигиены и санитарии;				
– расширить ассортимент буфетной продукции за счёт полезных и натуральных продуктов;				
– активизировать работу по формированию у учащихся культуры здорового питания;				
– регулярно информировать родительскую общественность о питании детей через сайт школы и родительские собрания.				

Таким образом, организация питания учащихся в 2024–2025 учебном году признана удовлетворительной. Серьёзных нарушений санитарных норм и требований не выявлено. Работа бракеражной комиссии признана эффективной, контроль за качеством питания — системным и результативным.

Заместитель директора по ВР (ответственный за питание): Майленвоа А.А. 