



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ШКОЛА № 145»**

**Аналитическая справка
об организации питания учащихся
и выполнении санитарно-гигиенического режима**

Цель: административный контроль за организацией питания учащихся и работы столовой, соблюдение санитарно-гигиенического режима в классах и в целом по школе.

Дата проведения: март 2021 года.

Члены комиссии: заместитель директора по УВР Н.А.Денисова, заместитель директора по АХЧ И.В.Попова, председатель профсоюзной организации О.К.Сташевская.

С 01.03.2020г. по 12.03.2020г. в школе членами комиссии изучались два вопроса:

1. Охват горячим питанием учащихся. Разнообразность и полноценность меню.
2. Соблюдение санитарно-гигиенического режима в классах и коридорах школы.
3. Соблюдение кабинетной системы в связи с предписанием от 14.08.2020г. № 8149.

На основании мониторинга по питанию на 12.03.21г., был сделан вывод: в школьной столовой предоставляется одноразовое питание (обед). Горячим питанием охвачены 99 % учащихся школы:

- обедают - 306 учащихся,

- не обедают – 2 учащихся 11А (Волкова Екатерина, Ерофеева Александра).

Дополнительное питание предоставляется в виде организованного полдника – 124 учащихся.

За родительскую плату питаются (обедают) 244 учащихся, бесплатно питаются в столовой 62 учащихся:

- из семей со статусом малоимущих – 22 учащихся,

- из семей со статусом малоимущих - многодетных – 13 учащихся,

- из семей со статусом отдельная категория (многодетные, родители-инвалиды, родители-пенсионеры, дети-инвалиды) – 27 учащихся.

Меню в школьной столовой разнообразно, согласно утвержденному 10-дневному меню.

Работа сотрудников столовой организована с использованием средств индивидуальной защиты (перчатки, маски).

В столовой ежедневно проводится санитарная обработка посуды и помещений с дезинфицирующими средствами.

Генеральная уборка проводится еженедельно согласно графику генеральных уборок.

Продукты в холодильных камерах хранятся в соответствии с санитарными нормами. Просроченных продуктов нет.

Был изучен санитарный режим в классах и коридорах, столовой. Санитарный режим соответствует СанПИНу. Для обеззараживания воздуха установлено оборудование (рециркуляторы бактерицидные) – центральный вход, обеденный зал, детская раздевалка, медицинский кабинет. В каждом классе составлен график проветривания. Согласно графику, на каждой перемене проводится проветривание классных комнат. Соблюдается питьевой режим, питьевая вода и стаканчики имеются всегда в наличии.

Для эпидемиологического благополучия в классах проводится влажная уборка после окончания занятий, в коридорах в течение дня с использованием дезинфицирующих средств по вирусному режиму с обязательной дезинфекцией контактных поверхностей (мебели, оборудования, инвентаря). В санитарных узлах проводится уборка в соответствии графикам, каждые 2 часа. Санитарные узлы для детей и сотрудников обеспечены мылом и кожными антисептиками для обработки рук.

Рекомендации:

1. Классным руководителям усилить контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) правил, организовать пропаганду здорового питания, регулярного мытья рук.
2. Педагогам неукоснительно соблюдать режимы проветривания классных комнат.

Зам директора по АХЧ



И.В.Попова