



**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:** сентябрь 2020 года.

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

С 02.09.2020г. по 18.09.2020г. в школе членами комиссии изучались два вопроса:

1. Охват горячим питанием учащихся. Разнообразие 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 15.09.20г., был сделан вывод: в школьной столовой предоставляется одноразовое питание (обед). Горячим питанием охвачены 99 % учащихся школы:

- обедают - 307 учащихся,

- не обедают – 1 учащийся 10А (Конев Владислав), 2 учащихся 11А (Волкова Екатерина, Ерофеева Александра).

Дополнительное питание предоставляется в виде организованного полдника – 118 учащихся.

За родительскую плату питаются (обедают) 248 учащихся, бесплатно питаются в столовой 59 учащихся:

- из семей со статусом малоимущих – 19 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