

Аналитическая справка по школьному питанию
МКОУ СОШ с.п.Старый Черек
(январь 2022г)

1. Охват питанием.

Всего в МКОУ СОШ с.п.Старый Черек 227 обучающихся, из них охвачено горячим питанием 154 обучающихся.

2. Формы обслуживания. График питания:

Завтрак

1а,1б класс- 10ч 00м

2 класс – 10ч 00м; ОВЗ – 10ч 00м (завтрак)

3 класс - 11ч 00м

4 класс – 11ч 00м

малообеспеченные -12ч 00м (5 – 9кл)

ОВЗ- 12ч 00м (обед)

Школьная столовая рассчитана на 60 посадочных мест.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, проводится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета.

В целях соблюдения норм и правил гигиены в условиях коронавирусной инфекции ежедневно при входе в столовую проводится обработка рук с применением кожных антисептик .

Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока- накрывают сотрудники пищеблока и дежурные по столовой. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

3. Меню делится на возрастные категории.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется примерное десятидневное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов.

В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН 2.3/ 2.4 3590-20

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Выход блюд соответствует возрасту, калорийность рациона питания составляет 63-90% установленного дневного рациона, калорийность от 1670ккал до 2390ккал.

Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно (копии медкнижек прилагается).

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по-своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 2 холодильника, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

6. Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.

Для совершенствования организации школьного питания в школе в рамках тематических классных часов имеется раздел «Правильное питание».

В школе систематически проводятся блиц опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

В начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых выступают работники школьной столовой, члены администрации школы: проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе. Ежемесячно на совещаниях при директоре заслушиваются вопросы организации и развития школьного питания.

В конце каждой учебной четверти подводится итог охвата горячим питанием обучающихся школы.

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя проведение родительских собраний на темы: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся», «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний», «Итоги медицинских осмотров учащихся»; родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»; «Личная гигиена ребенка»,

7. ВЫВОДЫ.

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период активного роста и развития детей. Им нужна не новая диета, а новое отношение к тому, что и как они едят. Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которого служит разработка меню школьных завтраков или обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального здорового питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Сегодня недостатком в организации питания школьников является составление меню с учетом не столько физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, сколько с учетом стоимости продуктов, хотя в последнее время данная практика преодолевается. Но по-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия установленным нормативам питания детей и подростков.

Также школе нужны новые по архитектуре и дизайну привлекательные современные школьные столовые здорового питания, оснащенные новым оборудованием. Линия раздачи холодных, горячих блюд, напитков, выпечки, посудомоечные машины, тестомесы, которые просто необходимы для замены ручного труда.

Основное направление в организации питания обучающихся школы — это обеспечение всех школьников горячими завтраками. Для того чтобы организовать по-настоящему правильное питание, необходимы совместные усилия педагогического коллектива, родителей, работников столовой и всех заинтересованных лиц.

Совместная работа школы, семьи, работников столовой позволит школе достигнуть следующих результатов:

1. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;

2. Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
3. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
4. Укрепить материально-техническую базу школьной столовой.
5. Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
6. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.
7. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся.

Ответственный по питанию
по МКОУ СОШ №2 с.п.Старый Черек



Ж.С.Шампарова