

Аналитическая справка по школьному питанию МОУ «ООШ с.Красная Речка» за II четверть.

1. Охват питанием.

Всего в МОУ «ООШ с.Красная Речка» 74 обучающихся, из них питаются 72 человека.

В школе охвачено двухразовым горячим питанием 100% обучающихся.

Учащиеся начальной школы получают бесплатное питание 42 человека на 49.50 руб.

Основная школа: льготники питаются 14 чел. на 20 рублей;

платники питаются на 49.50 рублей

2. Формы обслуживания. График питания:

1-4 классы – I перемена - завтрак

5-9 классы - II перемена - завтрак

1-4 классы – III перемена – обед

5-9 классы - VI перемена - обед

Школьная столовая рассчитана на 40 посадочных мест. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится 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.

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

3. Меню

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

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

Питание организовано с учетом требований здорового питания с максимальным использованием овощей.

В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса (курица, говядина) , рыбы, молока. Выполняются требования к организации питьевого режима, бутилированная вода, помпа подачи питьевой воды.

4. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиНа

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Выход блюд соответствует возрасту, калорийность рациона питания составляет 63-90 % установленного дневного рациона, калорийность 1490ккал. Технологические карты имеются в наличии, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПиНу «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

Запрещенных продуктов и блюд нет.

В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует СанПиНу «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. Сотрудникам столовой ежедневно выдаются маски и перчатки с учетом времени их работы.

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора, товарные накладные, ветеринарные свидетельства и другие сопроводительные документы.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой, имеется две электроплиты (1 бытовая и одна профессиональная), водогрейка. В столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется два 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 столовой входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарногигиенических норм, суточных проб.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. На протяжении второй четверти работала комиссия РК школы по контролю за качеством питания. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

На школьном сайте провели мониторинг удовлетворенностью родителей качеством питания в школе и мониторинг отношения учащихся к организации горячего питания. Было выяснено, что 100% отвечающих довольны организацией горячего питания в школе, результаты анкетирования были обсуждены на педсовете.

5. Работа комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Вопрос организации питания учащихся очень ответственный, потому в школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся. Разработан план работы комиссии. В состав комиссии вошли представители администрации, профсоюзного комитета школы, представители Управляющего совета школы. Работает РК школы по мониторингу питания. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Основными направлениями деятельности комиссии являются:

- контроль за целевым использованием продуктов питания;
- за качеством завтраков, обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за соблюдением срока поставки и реализации продукции;
- за дежурством учителей и учащихся в школьной столовой.

Комиссией были осуществлены тематические проверки пищеблока:

- готовность пищеблока к новому учебному году;
- проверка качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок, условий их хранения, соблюдения сроков реализации;
- технического состояния пищеблока и оснащения инвентарем.

Результаты проверок показали, что не было ни одного случая несоответствия меню и отпускаемой продукции, недовесов. Качество приготовленной пищи соответствует хорошему уровню. Систематический контроль за организацией приема пищи показал, что культура поведения и приема пищи наших школьников находится на хорошем уровне. На основании вышеизложенного можно сделать вывод, что в течении 1-2 четверти 2020-2021 учебном году организация питания учащихся признана хорошей и отвечающей всем соответствующим требованиям и нормам.

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. Проводятся тематические классные часы: «Хлеб всему голова», «Поговорим о правильном питании», «Значение воды» (о питьевом режиме), беседы «Съедобное, не съедобное», «Здоровым быть здорово», «О культуре поведения за столом», «О пользе витаминов».

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

В школе систематически проводятся блиц опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе. Подводя итоги по анкетированию наблюдается удовлетворенность обучающихся и их родителей организацией горячего школьного питания.

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, ежемесячно ведется мониторинг.

В конце каждой учебной четверти подводится итог охвата горячим питанием обучающихся школы. В течении II второй четверти проводился мониторинг РК по горячему питанию обучающихся.

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 желудочнокишечных 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.

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.

Заместитель директора по ВР:

/И.С. Энгельман/