

Анализ организации питания в школьной столовой МОБУ «Старобелогорская СОШ» за 2023-2024 учебный год

Питание учащихся в течение учебного времени является основой здоровья и успешного овладения учебными умениями и навыками.

Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе. В школе существуют эффективные возможности, для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию. Именно школьный возраст является тем периодом, когда происходит основное развитие ребенка и формируется образ жизни, включая тип питания.

Правильная организация питания школьников может помочь в решении очень многих проблем, возникающих именно в детском возрасте и, особенно, в подростковый период. Особенно важно обеспечить организм всеми ресурсами не только для роста и развития, но также для всё возрастающих нагрузок в школе и полового созревания.

Немаловажно и то, чтобы именно в этот период взросления ребенок научился самостоятельно соблюдать режим питания, рационально питаться независимо от присмотра взрослых. Во-первых, чтобы уже сейчас помочь своему организму в нелегкой работе, а во-вторых, чтобы выработать привычку, которая пригодится в самостоятельной жизни. Ведь от того, как мы питаемся, зависит наше здоровье.

Целью работы является создание условий, способствующих сохранению и укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

1. Обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
2. Укрепление материальной базы помещений пищеблока школы, внедрение современного технологического оборудования и технологий приготовления пищи, современных форм организации питания, обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
3. Организация разъяснительной и санитарно-просветительской работы, гигиеническое обучение детей, родителей и педагогов основам оптимального питания, повышение культуры питания.
4. Развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни.
5. Следить за калорийностью и сбалансированностью питания.
6. Увеличение охвата горячим сбалансированным питанием детей всех возрастных групп и категорий .

Одним из приоритетных направлений в школе является контроль за доставкой, качеством продукции, наличием сертификатов, соблюдением сроков реализации, технологий приготовления пищи, раздача блюд, отбором проб на анализ, и обработкой посуды после приёма пищи, такой ежедневный контроль с ведением соответствующей документации осуществляет фельдшер школы. В школе, контроль санитарного состояния пищеблока, соблюдением правил хранения, транспортировки продукции, ее сертифицирования, качества приготовления блюд, осуществляет специальная комиссия. Меню составляется согласно энергетической ценности рациона в соответствии энергозатратами детей, сбалансированности рациона. Все поставляемые продукты имеют сертификат качества.

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Положения о бракеражной комиссии в МОБУ «Старобелогорская СОШ», Приказа №12 от 31.08.2023 г «О бракеражной комиссии»,

Приказа № 10 от 31.08.2023 г. «Об организации питания учащихся 1-9 классов в 2023-24 учебном году».

Ответственным за организацию горячего питания назначена Чернышева А.Ю. В школе организовано горячее питание для учащихся 1-9 классов, в соответствии с примерным двухнедельным (10-ти дневным) меню, утвержденным директором МУП «Новосергиевка АКВА» и согласованное с директором МОБУ «Старобелогорская СОШ».

Общая численность учащихся в школе 38 человек, горячим питанием охвачено (100%).

В МОБУ «Старобелогорская СОШ» для решения этой проблемы создан и выполняется план работы по пропаганде здорового питания на 2023-2024 учебный год. Вся работа ведется в соответствии нормативными документами всех уровней по питанию <https://sh-starobelogorskaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya>. Работа ведется по следующим направлениям: организационные мероприятия, работа с родителями, работа по формированию у школьников потребности в здоровом питании, работа с педагогическими кадрами, развитие материально - технической базы школьной столовой.

Ежедневно на сайте школы обновляется информация о ежедневном меню с приложением фото(<https://sh-starobelogorskaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/ezhednevnoe-menyu/>) .

Таким образом, в школе охвачено горячим питанием 100% учащихся. Питание обучающихся МОБУ «Старобелогорская СОШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой, осуществляется родительский контроль, результаты которого размещаются на сайте школы. Имеются современно оформленный зал для принятия пищи учащимися, рассчитанный на 65 посадочных мест. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню.

Обучающиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания второго и третьего уроков во время, отведенное графиком питания. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносятся из столовой. Ежедневно до девяти часов утра происходит учёт наличного состава обучающихся. 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. В помещении столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета. Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока - накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. 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.

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях» Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении

предусматривается шадящая тепловая обработка. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует СанПиН «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.

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. Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасна в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. 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.

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 проводятся мероприятия на тему «Рациональное питание для школьников», «Здоровое питание», «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи».

Выводы и предложения:

- Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся.
- Продолжить разъяснительную работу о правильном питании, особенностях питания в школьных столовых среди учащихся и родителей;
- Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
- Улучшить состояние здоровья школьников, уменьшить случаи ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшить репродуктивное здоровье.
- Продолжить осуществление контроля за безопасностью горячего питания в образовательном учреждении

Директор школы _____ О.В.Коноплев

Ответственная по питанию _____ А.Ю.Чернышева

