

Аналитическая справка по школьному питанию
МКОУ СОШ с.п.Старый Черек
от 07.02.2025 г.

1.Охват питанием.

Всего в МКОУ СОШ №2 с.п.Старый Черек 251 обучающихся, из них охвачено горячим питанием все обучающиеся начальных классов и дети из малообеспеченных семей 5-11 классов. Всего 190 обучающихся, получающих бесплатное горячее питание

2.Формы обслуживания. График питания:

Завтрак

1а класс- 9ч 15м

2а класс – 9ч 15м

3а, класс- 10ч 10м,

ОВЗ – 10ч 10м (завтрак)

4а,4б классы – 10ч 10м

Малообеспеченные:

5а,5б,6 классы – 11ч 15м

7-10 классы -12ч 20м

ОВЗ – 12ч 20м(обед)

Школьная столовая рассчитана на 60 посадочных мест.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет 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. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета.

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 двенадцатидневное 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.

4.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 соответствуют СанПиН -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 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.

Всем необходимым новым оборудованием школьная столовая полностью укомплектована после капитального ремонта. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. 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 выполнение 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.

5. 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»; родительские лектории «Здоровье вашей семьи»; «Личная гигиена ребенка».

6. 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;
5. Укрепить материально-техническую базу школьной столовой.
6. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.
7. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся.

И.о.директора

Ответственный по питанию



Маремуков А.Х.

Шампарова Ж.С.