



**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 12
с углубленным изучением отдельных предметов
«Центр образования»
г. Серпухов Московской области**

**АНАЛИЗ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ
ЗА 2015-2016 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в школе, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание. Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация школы уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Для решения вопросов организации и осуществления горячего питания в школе необходимо взаимодействие заинтересованных сторон: родителей, детей, администрации школы. Для этого была разработана программа организации и развития питания школьников «Культура питания». Цель программы: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания.

В результате: улучшается состояние здоровья школьников по показателям заболеваний, зависящим от качества питания, созданы благоприятные условия для организации режима дня детей и подростков.

Ежедневно, в утреннее время, происходит учет наличного состава обучающихся. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Ежедневно ведется табель учета питания, организуется дежурство учителей и администратора.

Ежемесячно ведется оформление документации и аналитический отчет об охвате горячим питанием.

В этом учебном году был заключен договор на оказание услуг по доставке продуктов питания на пищеблок с ИП Щербаковым Д.А. В течение учебного года организация обеспечивало питанием учащихся в соответствии с составленным меню. Рацион школьного питания достаточно разнообразен. Разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки. В рационе ежедневно присутствуют мясо или рыба, колбасы, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи. В течение недели в рационе обязательно присутствуют крупы и макаронные изделия, сметана, сыр, яйца, кондитерские изделия, обязательно включаются овощи, фрукты, картофель, натуральные соки и витаминизированные продукты, обогащенные микронутриентами, осуществляется - С-витаминизация 3-их блюд, используется йодированная соль.




Обучающиеся обеспечивались двухразовым горячим питанием на льготной и платной (за счет средств родителей) основах.

Для предоставления льготного питания необходимы были заявление и документ, подтверждающий льготу.

На льготной основе горячее питание предоставлялось: детям из многодетных семей; детям из малообеспеченных семей; детям, находящимся под опекой.

В этом году было охвачено питанием 100% учащихся.

Режим питания:

-  09.15 – 09.25; 10.10 – 10.25 – завтрак
-  12.00 – 12.15; 13.00 – 13.20 – обед
-  15.45 – полдник

В столовой выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся. Используется двадцатидневное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора. За качеством питания следит комиссия.

Ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал санитарного состояния пищеблока
- журнал учета отпущенного питания
- журнал бракеража







Школьная столовая рассчитана на 250 посадочных мест. За каждым классом были закреплены определенные столы. Отпуск учащимися питания в столовой был организован в соответствии с графиком, утвержденным директором школы. Питание учащихся находится под постоянным контролем школьной производственной комиссии, медицинской сестры, родительским комитетом и периодически контролируется специалистами СЭС, ИП Щербаковым Д.А. Ежедневно проверялось качество приготовления пищи. Результаты фиксировались в бракеражном журнале. В

течение учебного года школьной комиссией было проведено 9 проверок, из них 2 раза проверялось качество приготовления пищи. Девять раз проверялось санитарное состояние зала школьной столовой и внешнее состояние посуды. Санитарное состояние пищеблока соответствовало санитарно - гигиеническим нормам. Замечаний со стороны СЭС и школьной комиссии не было. Режим питания соблюдался, вес соответствовал нормам. Пища подавалась горячей. Питание в столовой проходит организованно. Хорошей организацией горячего питания школьников можно положительно влиять на процесс обучения, помогать ребятам успешно овладевать знаниями.

В школе проводится ряд мероприятий, нацеленных на развитие системы организации питания и формирование культуры питания на различных этапах обучения.

Модернизация материально-технической базы школьной столовой включила частичный ремонт.

Решение задачи создания современной системы управления организацией школьного питания в школе включает в себя:

-  внедрение современных эффективных технологий организации производства, транспортировки и реализации пищевой продукции;
-  разработку оптимальных схем финансирования сферы школьного питания;
-  формирование целостной нормативно-правовой базы организации школьного питания;
-  создание системы производственного контроля качества и безопасности сырья и вырабатываемой пищевой продукции;
-  разработку автоматизированных средств управления, учета и контроля в сфере производства питания для школьников;
-  подготовку, переподготовку и повышение квалификации работников системы школьного питания.

В школе реализуется комплекс мер по пропаганде здорового питания среди обучающихся и их родителей, работа по программе "Разговор о правильном питании" и ее внедрение в рамках предметов "Окружающий мир", "Биология", "Основы безопасности жизнедеятельности", проведение массовых мероприятий с родителями и детьми; создание сайта школы, освещающего вопросы по организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении.

С целью мониторинга по организации школьного питания, общей оценки качества приготовления пищи, удовлетворения санитарным состоянием столовой в школе проводится анкетирование среди обучающихся, а также среди родителей 1-11 классов (законных представителей).

В течение 2015-2016 года обоснованных жалоб родителей на организацию школьного питания не было.

Комфорт, эстетическое оформление, наличие содержательного оформления школьной столовой в школе способствует формированию культуры учащихся, в том числе и культуры питания, поддерживает

положительный эмоциональный фон, формирует устойчивое переживание удовольствия от пребывания в школе.

Обустройство интерьера школьной столовой с учётом современного дизайнерского оформления, с оригинальными оформительскими элементами способствует эстетическому воспитанию учащихся.

Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и многих детей знает по именам. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

В школе проводятся массовые мероприятия, тематические досуги с целью формирования у учащихся культуры здорового питания.

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя проведение родительских собраний и всеобучей на темы школьного питания. В школе были проведены: лекторий «Здоровье вашей семьи»; анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания», индивидуальные консультации медсестры «Как кормить нуждающегося в диетпитании».

Задачи на 2016-2017 учебный год:

- 1) составить программу по организации и контролю питания;
- 2) усилить входной контроль поступающих пищевых продуктов и готовых блюд;
- 3) не допускать поступления готовых блюд и пищевых продуктов, несоответствующих требованиям договора;
- 4) не допускать нарушений условий договора на оказание услуг;
- 5) предусмотреть увеличение витаминизации блюд.

***В.А.Сухомлинский утверждал, что
“Забота о здоровье ребенка – это не просто комплекс санитарно-гигиенических норм и правил...
и не свод требований к режиму, питанию, труду, отдыху.
Это, прежде всего, забота с гармоничной полнотой всех физических и духовных сил, и венцом этой гармонии является радость творчества”.***

Подводя итог всему сказанному, следует отметить, что только систематическое проведение оздоровительной работы с ребенком в школе и дома даст желаемый результат, поможет овладеть не только прочными знаниями, но и осознанными умениями по охране своего здоровья, обеспечит формирования позитивных установок на соблюдение гигиенических правил.

Ответственный за организацию питания
Константинова Н.Н.