**Аналитическая справка по школьному питанию**

**ГБОУ «СОШ №1 г.Карабулак»**

**Охват питанием.**

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.

 2. Наличие документов по организации питания и их оформление.

 3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

 4. Анализ меню; мнение учащихся о меню.

**Сроки проверки: с 13.09. – 18. 09. 2021 г.**

Всего в ГБОУ «СОШ №1 г.Карабулак » 1117 обучающихся, из них питаются 535 человека.

школе охвачено горячим питанием 48 % обучающихся.

1. Продукты, поставляемые в школьную столовую. ООО «Назрань»

Формы обслуживания.

График питания: (Приложение №1 )

Школьная столовая рассчитана на 60 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 пищеблока и дежурные по столовой. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное двухнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

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

меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся школы в рационе используется аскорбиновая кислота.. 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

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.

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 режима в учреждениях»

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

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.

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, эпидемиологическибезопасна в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 4 холодильника и морозильная комната 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.

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 проводятся мероприятия на тему «Правильное питание», «Здоровое питание», «режим дня и его значение», «Культура приема пищи».

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

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.

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

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя выступление на родительских собраниях на темы: «Правильное питание-залог здоровья школьника», «Родителям-о здоровом питании ребенка», «Итоги медицинских осмотров учащихся»; цикл бесед для родителей «Азбука здорового питания»

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;

8.Улучшить состояние здоровья школьников, уменьшить случаи ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшить репродуктивное здоровье;

9.Снизить риск развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;

 10.Рост учебного потенциала детей и подростков.

Зам.дир по УВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Гадаборшева А.И.