

**Аналитическая справка по бесплатному школьному питанию  
учащихся 1-4 классов**

**ГБОУ «СОШ №2 с.п.Экажево им.М.М.Картоева», на начало 2023-2024  
уч.г.**

*15.09.2023г.*

На начало первого полугодия 2023-2024 уч.г. в ГБОУ «СОШ №2 с.п.Экажево им.М.М.Картоева» учится 492 обучающихся, из них бесплатно питаются учащиеся 1-4 классов, в количестве 215 человек.

1. Поставщик продуктов, поставляемых в столовую ООО «Партнер-Групп»

График питания:

№ п/п	Время	Наименование	Класс
1	9.00-9.40	завтрак	1А, 1Б, 2А, 2Б
2	9.45-10.25	завтрак	3А, 3Б, 4А, 4Б
3			
4			

Школьная столовая рассчитана на 50 посадочных места. Ежедневно до начала завтрака происходит учет наличного состава обучающихся. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета. Столы за 5-7 минут до начала завтрака накрывают сотрудники пищеблока. 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 10-е меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора. В меню обучающихся систематически включаются блюда из различных, витаминизированных продуктов. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у

обучающихся школы в рационе используется витаминизация напитков. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

4. 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 соответствует Сан ПиН

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка. В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно.

5. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует нормам Сан ПиН частично. Необходима установка вентиляции в складских помещениях, необходимо дополнительное помещение под хранение продуктов, раздаточная зона и зона готовки разобщена лишь частично, необходим дополнительный холодильный ларь (2 штуки), частично нужна посуда для готовки.

Персонал школьной столовой 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 безопасно в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой не полностью. Администрация школы рассматривает вопрос закупки посуды за счет внебюджетных средств.

Несмотря на недостаток помещений и квадратуры в столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. 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.

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 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 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.

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. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся;
6. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся;
7. Улучшить состояние здоровья школьников, уменьшить случаи ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшить репродуктивное здоровье;
8. Снизить риск развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
9. Рост учебного потенциала детей и подростков.

Ответственный по организации питания в школе

Гаракоева А.М. \_\_\_\_\_ 15.09.2023г.