

**Анализ организации питания учащихся в
МБОУ «СОШ №59» на 2024-2025 учебный год**

Всего в МБОУ «СОШ № 59» учится 816 обучающихся, из них бесплатно питаются 326 человек.

1. Организация питания в школе осуществляется в рамках муниципального контракта с АО "КШП-Глобус" на оказание услуг по организации питания обучающихся.

Для обучающихся школы питание организовано в следующих формах:

- комплекс №1 и комплекс №3 за родительскую оплату;
- завтрак и обед для обучающихся льготной категории за счёт бюджетных средств (малоимущие, многодетные семьи, СВО);
- завтрак, обед и полдник за счёт бюджетных средств для учащихся с ОВЗ;
- завтрак и обед за счет бюджетных средств для обучающихся начальной школы.

Ведется мониторинг по охвату детей горячим питанием. Не посещают столовую учащиеся только в случае отсутствия по болезни. Процент охвата учащихся начальных классов одноразовым горячим питанием составил 100%, в 5-11 классах — 91%. Детей, которым предписан диетический стол - нет. Буфетная продукция реализуется для всех учащихся школы.

График питания:

1 смена		
1 перемена	8.40-9.00 (20 минут)	1А, 1Б, 2А, 2Б, 2В, 3В
2 перемена	9.40-10.00 (20 минут)	4Б, 4В, 5А, 5Б, 5В, 6Б
3 перемена	10.40-11.00 (20 минут)	7А, 7Б, 7В, 9А, 9Б, 9В, 10А, 11А
2 смена		
1 перемена	14.40-15.00 (20 минут)	3А, 3Б, 4А
2 перемена	15.40-16.00 (20 минут)	6А, 6В, 8А, 8Б, 8В

График питания (суббота):

1 смена		
1 перемена	9.30-9.50 (20 минут)	7А, 7Б, 7В, 10А, 11А
2 перемена	10.20-10.40 (20 минут)	8А, 8Б, 8В, 9А, 9Б, 9В

2. Школьная столовая рассчитана на 180 посадочных мест. Ежедневно до 9 ч 00 мин первой смены и 14 ч 30 мин второй смены классными руководителями, через систему «Классная карта», подается количество питающихся на текущий учебный день. Ежемесячно ведется оформление документации и отчеты. Столы 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. Режим питания

оптимален и предусматривает необходимые временные интервалы между приемами пищи. На питание в соответствии с нормами СанПиНа отводится не менее 20 минут.

3. Меню. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Питаются обучающиеся согласно примерному двухнедельному меню, утвержденному директором АО "КШП-Глобус" и согласованному с директором школы. Ежедневное меню, утвержденное директором школы, вывешивается в обеденном зале. Ежедневно для родителей на школьном сайте выставлялась информация в разделе food. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. 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 по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПиН

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 СанПиН. 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 договоры. 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 и не рекомендованные блюда. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В нашей 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. 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». В школе систематически проводятся блиц опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе. На уроках «Технологии» в 5–7 классах введен курс «Кулинария» в раздел «Технология обработки пищевых продуктов», а на уроках «Биологии» в 8 классах ребятам прививают навыки «Гигиены питания». 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 выступление на родительских собраниях на темы: «Правильное питание - залог здоровья школьника», «Родителям - о здоровом питании ребенка».

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.

Директор МБОУ «СОШ №59»



Д.А.Ясафов