

Анализ работы по организации питания за 2022-2023 учебный год.

Питание играет важную, значимую роль в развитии и жизни школьника. Горячее питание в школе является одним из факторов сохранения здоровья. Приоритетными направлениями организации системы питания являются:

- обеспечение обучающихся горячим питанием;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль над качеством, калорийностью и сбалансированностью питания;
- формирование культуры питания.

Школьная столовая обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам. Питание детей осуществляется в соответствии с «Примерным двенадцатидневным меню для учащихся 1-4 классов, 5-9 классов», согласованным с Роспотребнадзором.

Контроль за качеством питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия.

В 2022-2023 году основное внимание в работе по питанию уделялось следующим вопросам:

1. Выявление в школе, нуждающихся в получении льготного горячего питания.
2. Производственный контроль (работа комиссии по контролю за организацией и качеством питания).
3. Осуществление контроля за работой пищеблока, за качеством привозимых продуктов.
4. Просветительская работа в области здорового питания среди детей и родителей.
5. Методическая работа (совещания, педсоветы, консультации).
6. Совершенствование организации питания учащихся.
7. Приобретение посуды и столового инвентаря.

В МБОУ Вичурская ООШ из 34 обучающихся школы горячим питанием охвачено 34 ученика, что составляет 100 %, Из них 23 ученика обеспечены льготным питанием. Выявление в школе детей, нуждающихся в получении льготного горячего питания, проводит завхоз.

Родители учащихся были оповещены на общешкольном родительском собрании о возможности питания за бюджетные средства. Администрация школы озвучила категории семей, дети которых могут получать бесплатное питание.

Контингент школьников, получающих бесплатное питание, определяется следующими документам:

- дети из многодетных семей- удостоверение многодетной семьи;
- малообеспеченных семей – справки управления социальной защиты населения.

Вопросы организации питания рассматривались на общешкольном родительском собрании, на совещаниях под руководством и на оперативных планерках педагогическим коллективом. Классные руководители ежедневно ведут учет учащихся, получающих бесплатное и платное питание, и заполняют журнал в системе «Ладощка».

Питаются учащиеся согласно графику, утвержденному директором школы:

Классы	Количество учащихся		График питания
1-4	13	Завтрак	8.30-8.45
		Обед	12.35-12.50
5-9	21	Обед	11.35-11.50 (первое блюдо) 13.40-13.55 (второе блюдо)

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся родительский контроль осуществляет проверку технологии приготовления пищи, раздачи блюд, отбора проб на анализ.

Каждый новый продукт обеспечивается сертификатом через электронную базу данных «Меркурий». Все поставляемые продукты имеют сертификат качества.

Продукты поставлялись качественные.

Режим питания не нарушался.

Проверка пищи на качество осуществляется:

- ежедневно бракеражной комиссией до приема пищи детьми и отмечается в «Журнале бракеража готовой продукции»;

- один раз в неделю родительский контроль с составлением акта и размещением результатов контроля на сайте образовательной организации.

Результаты проверок показали, что не было случаев несоответствия меню и отпускаемой продукции, недовесов. Качество приготовленной пищи соответствует хорошему уровню.

Классными руководителями проводятся мероприятия по пропаганде здорового питания:

- анкетирование участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания учащихся в школе;

- проведение классных часов: «Где найти витамины весной?», «Что надо есть, если хочешь стать сильнее?» (5, 6 классы);

- сюжетно-ролевая игра «Овощи и фрукты- полезные продукты», беседа «Правильное питание – основа здоровья» (2, 4 классы);

- День здоровья «Здоровье – овощи плюс фрукты, плюс ягоды» (8 класс).

Чистоте школьной столовой уделяется повышенное внимание. В столовой имеются инструкции по правилам применения моющих средств и мытья посуды. Мытье и дезинфекция производится с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм с использованием средств «Ди-Хлор», «ДП-Алтай», «Пюржавель», «Хлорэксель». Мытье посуды осуществляется с моющим средством «Италмас». Посуда, разделочные доски, кухонные ножи имеют маркировку.

Разработана инструкция по предупреждению распространения коронавирусной инфекции для работников пищеблока.

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает положительный результат.

Выводы:

1. Учащиеся охвачены горячим питанием 100%.
2. Организовано правильное, сбалансированное питание детей.
3. В столовой выполняют все санитарно - гигиенические нормы
4. Вовремя заполняется вся документация.

Рекомендовано:

1. При приготовлении вторых блюд в основном использовать мясо.
2. Укрепить материально-техническую базу школьной столовой.

Директор школы _____ Т. И. Баширова