

**Аналитическая справка по школьному питанию  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Железнодорожная средняя общеобразовательная школа имени  
Григоренко Бориса Фёдоровича»  
Бахчисарайского района Республики Крым**

На конец I- полугодия 2023-2024 учебного года обучается 163 учащихся, из них бесплатно питаются 80 уч-ся начальной школы, 32 обучающихся льготной категории 5-11 классов, 4 обучающихся родителей СВО, 1 обучающая с ОВЗ 2 класса Бугаева Яна получила денежную компенсацию.

1. Поставщик продуктов, поставляемых в столовую ИП «Каблова».

Школьная столовая рассчитана на 56 посадочных места. Ежедневно до девяти часов утра проходит учет состава обучающихся. Ежемесячно ведется оформление документации, табеля и отчета.

Питание осуществляется после первого урока (завтрак, 1-3 классы), второго (завтрак, 4 класс и льготная категория 5-11 классы) и пятого урока (обед, льготная категория 5-11 классы, СВО).

Столы за 5-10 минут до конца урока накрывают сотрудники столовой. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

2. Бракеражная комиссия постоянно ведёт контроль за организацией и качеством горячего питания.

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 мяса, рыбы, творога и молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся школы в рационе используется витаминизация напитков. На пищеблоке 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 требования территориального органа Роспотребнадзора. Технологические карты

составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам 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 СанПиН. Персонал школьной столовой проходит 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. 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 и родительский Совет. Совместная работа родительского Совета и бракеражной комиссии позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

6. Деятельность школы 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 ноябре, декабре месяцах 2023 года систематически проводилось онлайн-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 течение учебного года проведены общешкольные, классные родительские собрания. Администрация школы и классные руководители систематически проводят целенаправленную работу 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. В школе запущена программа «Цифровая среда» питания. В рамках новой системы родители с помощью учетной записи портала Госуслуг теперь имеют возможность, онлайн, в том числе в мобильной версии приложения, получать информацию о школьном меню, составе каждого блюда, видеть его фото и порционность. Внутри системы можно будет оставить отзыв или оценить питание.

**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. Продолжать в III-четверти контроль за качеством питания школьников и обеспечить его безопасность;
2. Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
3. Продолжить мероприятия по формированию навыков 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;

Ответственный по питанию И.В.Герус