**Аналитическая справка по школьному питанию**

**МАОУ «АСОШ №1» на 2021-22 учебный год**

**1. Охват питанием.**

Всего в МАОУ АСОШ №1 1250 обучающихся, из них учащиеся 5-11, подготовительного классов в количестве 454 человек питаются льготно.

В школе охвачено горячим питанием 100 % обучающихся.

**2. Продукты , поставляемые в школьную столовую.**

ИП Гергенова

ТК «Пеко»

ИП Ушиев

СПК «Ага сбыт»

**3. Формы обслуживания.**

Установлен график питания.

Школьная столовая рассчитана на 300 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 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.

**4. Меню**

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 фруков.

В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для

профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся школы в рационе используется

аскорбиновая кислота, витаминизированный напиток и кисель. В столовой

проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются

требования к организации питьевого режима.

В летний периодучебно-опытный участок организуется при школе для проведения в 5-8 классах учебных занятий по трудовому обучению, уроков по природоведению, биологии, организации общественно полезного труда, внеклассной опытнической, исследовательской, природоохранной работы.Работа учебно-опытного участка осуществляется в соответствии с ФЗ РФ «Об образовании», Уставом школы, Инструкцией по технике безопасности при работе на учебно-опытном участке. Урожай, продукция полученные с учебно-опытного участка используются для организации питания учащихся в школьной столовой. Благодаря чему идет удешевление продукта питания в школьной столовой.

О направлении урожая, продукции, выращенной на учебно-опытном участке  на те или иные нужды, учащиеся информируются в обязательном порядке.

Доходы и расходы, связанные с выращиванием сельскохозяйственных продуктов и цветочно-декоративных культур, учитываются в школьной бухгалтерии.

**5. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме**

**СанПиН 2.4.5.2409-08**

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.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю,

овощам, фруктам соответствует Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Гигиенические требования к

устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая

тепловая обработка.

В 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,

эпидемиологически безопасна 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

холодильника , 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.

**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 имеется раздел «Правильное питание» .

В школе систематически проводятся блиц опросы и анкетирование учащихся и их

родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

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 проведение родительских собраний на темы: «Совместная работа семьи и школы по

формированию здорового образа жизни. Питание учащихся», «Профилактика желудочно-

кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний», «Итоги медицинских

осмотров учащихся»; родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»;: «Личная гигиена

ребенка».

В школе реализуется 100% охват горячим питанием. В школе составлен график работы и в соответствии с графиком все учащиеся получают горячее питание. Ежегодно увеличивается количество детей. Дети из малоимущих семей в количестве 717 учащихся питаются бесплатно.

На сентябрь месяц 2021 года средняя стоимость школьного завтрака для 1-4 классов составляет 106,5 рублей.

Средняя стоимость школьного завтрака для 5-11 классов и для детей предшкольной подготовки составляет 45 руб. Решение было принято на основании письма №112/7 от 16. 09.19 года Министерством образования, науки и молодежной политики Забайкальского края в связи с внесением изменений в постановление Правительства Забайкальского края от 26.04.2019 года № 163 «Об установлении норматива расходов на обеспечение питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Забайкальского края» с 24.09.2019 года.

Справка по проверке санитарно-гигиенического состояния

школьной столовой, сентябрь 2021 года

В соответствии с планом внутришкольного контроля МАОУ «АСОШ №1» 28 августа 2021 года комиссией в составе председателя профсоюзного комитета ., зам.директора по ВР Намжиловой Ж.Ж., медицинского работника школы Даши-Дондоковой Е.В., социального педагога школы Дашицыреновой Д.В. осуществлялся контроль за санитарно-гигиеническим состоянием и отпуску продуктов питания по меню.

Результаты проверки показали: санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой соответствует норме. Сотрудниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены. Все журналы: бракеражный журнал, журнал здоровья, генеральной уборки, текущей уборки, журнал температурного режима холодильников ежедневно заполняются.

В день проверки предлагались на завтрак: плов, кисель, хлеб с маслом, повидло, овощной салат, арбуз, кексы. На обед –суп рассольник, отварные рожки с окорочкой, чай с молоком, хлеб.

По итогам проверки даны рекомендации: Закупить жидкое мыло, жавелин, одноразовое полотенце.