

ОТЧЕТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В МОБУ «Мустаевская СОШ»

Состояние здоровья школьника напрямую зависит от качества его питания в школе. Особенно это важно потому, что школьный возраст - это активный период роста и развития детей. Им нужна не новая диета, а новое отношение к тому, что они едят и как. Рациональное питание обучающихся - одно из условий здоровьесберегающей среды МОБУ «Мустаевская СОШ», снижение отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Поэтому администрация МОБУ «Мустаевская СОШ» совместно с родителями учащихся и самими школьниками сегодня уделяют большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков.

В 2024-2025 учебном году организация питания учащихся 1 – 11 классов в школе осуществлялась в соответствии с федеральным Законом "Об образовании Российской Федерации" ст.51, санитарно–эпидемиологическими требованиями к организации питания, номенклатурой дел по питанию: Положением об организации горячего питания, Положением о бракеражной комиссии, планом работы комиссии по организации и контролю за качеством питания, Положением о комиссии по контролю за организацией питания учащихся, приказами школы.

Для достижения поставленных целей в 2024– 2025 учебном году была организована работа по координации и контролю в сфере школьного питания, проведены мероприятия по улучшению форм обслуживания.

Питание школьников осуществлялось организованно, согласно установленному графику. График питания обучающихся составлен таким образом, чтобы все школьники могли своевременно получить горячее питание. Контроль за организацией питания, качеством приготовленной пищи, санитарным состоянием обеденного зала, столовых приборов осуществляла, администрация школы, члены бракеражной комиссии, созданной в начале учебного года. МОБУ «Мустаевская СОШ» созданы все условия для организации горячего питания. Имеется зал на 75 посадочных мест. Оборудована кухня для приготовления горячего питания. Работает квалифицированный персонал. От школы ежедневно ведется брокеровочный журнал. В помещении столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

Поставку продуктов осуществляет МУП «Аква»», приготовление пищи осуществляет школьная столовая.

В ходе работы по организации и качеству питания были достигнуты следующие результаты: улучшено качество питания учащихся за счет внедрения новых по

технологическому приготовлению и сохранению продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности блюд и на основе этого:

- снижены риски заболеваемости детей;
- обеспечено сбалансированное питание школьников;
- усилена система контроля на этапах хранения, реализации продуктов питания в школьной столовой, с конечной целью добиться высокого качества и безопасности питания детей и подростков

1. В школе охвачено горячим питанием 100% учащихся.

100% обучающихся питаются горячим завтраком на 25 руб, 40%- обедом на 55 руб, учащиеся 1-4 классов на 69 руб, 21 коп, ОВЗ-81-10 руб

2. Поставщики продуктов:

- МУП «Аква»

3. Формы обслуживания.

График питания

1-6 классы - после 2 урока

7-11 классы - после 3 урока

Обед-13.00

Есть обеденный зал на 75 посадочных мест

Ежедневно до 8.30 часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. Столы заблаговременно 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.

4. Меню делится на возрастные категории.

Но все равно при этом 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 фруктов.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, в рационе используется аскорбиновая кислота. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

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

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Выход блюд соответствует возрасту. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан Пин 2.4.4.2599-10 «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. 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.

Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасна в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда.

Школьная столовая частично укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилкой и бумажными полотенцами для рук.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 2 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.

Кадровый состав

ФИО	Специальность	Стаж работы	Образование
Газыева В.А.	Кух.работник	8лет	Средне-специальное
Хасанова Р.Г.	повар	7лет	Средне-специальное

Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания:

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в школе реализуется программа «Разговор о правильном питании» с учащимися 1 – 4 классов.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. В

октябре в 6 классе прошел тематический классный час «Винегрет – шоу». С учащимися 5 класса был проведен цикл бесед «Азбука здорового питания». В ноябре в рамках Недели «Физкультура и здоровье» был объявлен конкурс стенгазет «Правильное питание» среди учащихся 5-11-х классов и конкурс рисунков среди учащихся 1 – 4 классов «О вкусной и здоровой пище». В 8 классе проведен родительский лекторий «Здоровье вашей семьи».

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 школе ежегодно проводится 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 анализ охвата горячим питанием учащихся школы, подводятся итоги конкурса на самый активный класс по организации питания.

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».

Контроль за организацией питания, качеством приготовленной пищи, санитарным состоянием обеденного зала, столовых приборов осуществляла администрация школы, члены бракеражной комиссии и комиссия по контролю за организацией питания учащихся с составлением акта. В комиссию входит председатель Совета школы, члены родительских комитетов, лидеры школы от учащихся, педагоги. Замечаний членов бракеражной комиссии и комиссии по контролю за питанием нет, предложения учтены. Члены комиссий выступали по теме организации питания на совещаниях при директоре, на заседаниях Совета школы, на родительских собраниях.

Таким образом, анализ организации питания в МОБУ «Мустаевская СОШ» показал, что образовательным учреждением проводилась планомерная работа по сохранению здоровья обучающихся, привитию навыков здорового питания и здорового образа жизни. Результаты работы педагогического коллектива по данному направлению достигаются следующими способами:

- 1.Проведением постоянного мониторинга и анализа состояния организации школьного питания; здоровья школьников, опросов родителей.
- 2.Ведением разъяснительной работы среди учащихся и родителей о необходимости правильного питания.

В перспективе планируется продолжить работу по следующим направлениям:

- улучшение состояния здоровья школьников: уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
- улучшение успеваемости школьников;
- повышение общего культурного уровня обучающихся, санитарного просвещения.

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа всех участников образовательной деятельности, работников школьной столовой дает стабильный положительный результат.

Ответственный за питание: Е.И.Милайкина