

**Аналитическая справка**  
**по школьному питанию в МАОУ «Школа №1» КГО**  
**2022-2023 учебный год**

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведёт к улучшению показателей уровня здоровья населения, и в первую очередь детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени. Поэтому питание является одним из важных факторов, определяющих здоровье подрастающего поколения. Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаёт условия к их адаптации к современной жизни.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования.

Работу по сохранению здоровья обучающихся проводит весь педагогический коллектив и работники столовой.

В школе реализуется программа «Правильного и здорового питания» совершенствования организации питания обучающихся и осуществления контроля за питанием МАОУ «Школа №1» КГО на 2020-2025 годы, целью которой является создание в школе условий для организации и совершенствования качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся. Составлен план по увеличению охвата горячим питанием учащихся.

**Программа основана на следующих документах:**

1. Конвенция о правах ребенка;
2. Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка»;
3. Закон РФ от 29.12.№ 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации»
4. СанПин 2.4,5,2405-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
5. Приказ №209 главного врача ГБУЗ Свердловской области Камышловской центральной районной больницы И.В.Закачуриной «Выполнение контроля пищеблока образовательной организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений»
6. Устав МАОУ «Школа №1» КГО
7. Приказы «Об организации питания обучающихся МАОУ «Школа №1» КГО в 2022-2023 учебном году».
8. Приказ о создании бракеражной комиссии по проверке организации питания обучающихся в 2022-2023 учебном году»

**Задачи на 2022-2023 учебный год:**

1. Способствовать формированию ответственного отношения обучающихся к своему здоровью;

2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока ОУ;
3. Создание благоприятных условий для организации рационального питания согласно СанПиНа;
4. Обеспечение льготным питанием детей из семей СОП, опекаемых, многодетных и малообеспеченных семей.
5. Обеспечение питанием учащихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
6. Проведение разъяснительной и просветительской работы по повышению культуры питания среди учащихся и их родителей (классные часы, родительские собрания, беседы, встречи, проекты).
7. Повышение культуры питания.

В течение всего учебного года ведется работа по улучшению материально – технической базы школьной столовой. Создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания, в состав которой входят члены администрации, школьный врач, родители, классные руководители. Члены комиссии контролируют санитарно- гигиеническое состояние школьной столовой, качество приготовления пищи, проведение бракеража приготовления блюд.

Вопросы работы по улучшению питания обучающихся рассматриваются на административных совещаниях при директоре, заседаниях классных руководителей, наблюдательного совета, классных часах, родительских собраниях.

Ведётся мониторинг питания классными руководителями 1-11 классов и социальным педагогом. В конце каждой учебной четверти подводится итог охвата горячим питанием обучающихся школы.

Деятельность МАОУ «Школа №1» КГО по формированию основ культуры здорового питания заключается в формировании воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков. В школе реализуются программы «Разговор о правильном питании», «Школьное молоко» с учащимися 1 – 4 классов. Классными руководителями 1-11 классов в рамках работы проводится внеклассная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. В октябре в 6 классах прошел тематический классный час «Винегрет – шоу». С учащимися 5 классов был проведен цикл бесед «Азбука здорового питания». В сентябре 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 7-8 классах проведен родительский лекторий «Здоровье вашей семьи».

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». Очень важно объяснить ребенку, как питание важно для него и его организма. Чтобы учиться хорошо, надо хорошо кушать. Связь между питанием и обучением убедительно доказана. Здоровое питание необходимо учащимся для того, чтобы они могли достичь высот

своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь.

Доказано, что здоровое питание напрямую связано с продлением жизни и понижением риска развития многих хронических болезней. В школе имеются информационные стенды по здоровому питанию и пропаганде здорового образа жизни. Проводятся конкурсы рисунков по ЗОЖ и здоровому питанию. Информация по питанию размещена в столовой, в уголках здоровья в классах.

Также на сайте МАОУ «Школа № 1» КГО создан раздел «Организация питания в школе», где размещается информация для родителей, памятки, нормативные документы.

Согласно плану реализации программы два раза в год на сайте размещается опрос школьников и их родителей о качестве и ассортименте кулинарных блюд и изделий, а также о культуре обслуживания, позволяющий провести всесторонний анализ, учесть замечания и предложения и внести корректировки в работу школьной столовой по различным направлениям. Проводятся Дни открытых дверей, где работники школьной столовой презентуют различные блюда, выпечку.

Ежемесячно учащимися отряда «Волонтер» совместно с педагогами, родителями выпускаются информационные бюллетени («Здоровое питание», «Витамины – мое здоровье!» и т.п.). В коридоре школы показывают видео ролики «Здоровое и правильное питание».

Для родителей в рамках всеобща проводятся лектории педагогами, медицинскими работниками:

«Роль питания в здоровье человека»;

«Культура питания – основа жизни человека».

В начале учебного года проводятся родительские собрания (классные собрания - сентябрь, общешкольное собрание - 12.09.2022), на которых выступают члены наблюдательного совета школы, работники школьной столовой, члены администрации школы: проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе. На заседаниях наблюдательного совета (27.09.2022), педагогического совета (30.08.2022), заслушивались вопросы организации и развития школьного питания.

В школе обучаются 604 учащихся, из них в 1- 4 классе – 268 человек, в 5-9 классах - 281, в 10-11 – 32 обучающихся, ЗФО – 23 ч. Питание школьников осуществляется на основании положения об организации питания, утвержденного приказом директора школы .

В школе охвачено горячим питанием 544 ученика, что составляет 90%.

Из них льготное питание 405 человек:

- дети из многодетных семей – 87

- дети - опекаемые – 6 человек

- дети из малообеспеченных семей – 80

В школьной столовой МАОУ «Школа №1» КГО работают квалифицированные повара, которые регулярно повышают свою квалификацию.

Список работников столовой МАОУ «Школа № 1» КГО

№п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Разряд
1	Чаплыгина Ольга Алексеевна	Заведующий производство школьной столовой	
2	Цепаева Марина Владимировна	Повар	4 раз.
3	Казанцева Светлана Анатольевна	Повар	4 раз.
4	Калмыкова Наталья Владимировна	Повар	5 раз.
5	Попова Диана Витальевна	Мойщик посуды	
6	Анкудинова Любовь Александровна	Мойщик посуды	
7	Аржанникова Оксана Владимировна	Кухонный работник	
8	Квашнина Нина Алексеевна		

К работе в столовой для прохождения производственной практики привлекаются студенты ГБПОУ СО «Камышловский гуманитарно – технологический техникум» по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар» «Технология продукции общественного питания».

Оснащенность пищеблока и его работа соответствует «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. Нарушения санитарно-эпидемиологического режима в школьной столовой в 2022-23 учебном году не зафиксировано.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

Помещение столовой размещается на первом этаже образовательного учреждения и включает в себя: цех сырой продукции, цех первичной обработки овощей, цех готовой продукции, мясной цех, варочный цех, раздаточная зона, 2 отделения моечной посуды, обеденный зал.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в двух-трех моечных ваннах из нержавеющей стали.

В столовой установлено 5 умывальников. Рядом с умывальниками располагаются дозаторы для мыла, электросушилки, бумажные полотенца.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для

контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. В столовой используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Обеденный зал рассчитан на 100 посадочных мест. Зал оснащен удобной мебелью современного дизайна - столами с прямоугольными столешницами с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. 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.

Стол заготавливается заблаговременно - за 5-7 минут до конца урока - накрывают сотрудники пищеблока. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется 14- дневное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Питание организовано с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню учащихся 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. Калорийность питания составляет от 1500 ккал до 2500 ккал. Технологические карты соответствуют требованиям.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует «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. Блюда для меню взяты из специального набора рецептов, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

Первое блюдо достойно занимает на обеденном школьном столе главное место. Готовят супы на мясных, рыбных, овощных отварах. Предлагается множество различных вариантов первых блюд на любой вкус: традиционные щи и борщи, супы овощные, мясные, рыбные, с крупами, макаронными изделиями, рассольник.

В дневное меню школьника во вторые блюда включены изделия из мяса. При приготовлении мясных изделий используется охлажденное мясо от

отечественных производителей. При приготовлении крупяных гарниров используются разнообразные крупы, в том числе овсяная, гречневая, перловая, рисовая, которые являются важным источником ряда пищевых веществ.

В ежедневном рационе наших детей присутствует достаточное количество свежих овощей и фруктов. Школьникам предлагаются салаты из свежих овощей, которые имеют большую пищевую ценность и удовлетворяют ежедневную потребность в витаминах и микроэлементах. Набор продуктов, включённый в рецептуру салатов.

К каждому учебному году проводится текущий ремонт школьного пищеблока, производственных помещений, обеденного зала. По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды и приборов. Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПиНа, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году.

Завтрак в МАОУ «Школа № 1» КГО составляет 25%, обед 35% от физиологической суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

Обеспечение оптимального соотношения пищевых веществ (соотношение белков, углеводов, липидов как 1:1:4), энергетическая квота белка общей калорийности составляет 14%, углеводов 55%, липидов 31%; доля белка животного происхождения от общего количества белка - не менее 60%.

Пищевые волокна включаются в рацион из расчета не менее 15%, растительные жиры составляют не менее 30% от общего количества.

При двух разовом питании в школе ежедневно присутствуют блюда из мяса или рыбы, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты.

В рацион нашего меню включены биологически активные добавки природного происхождения, разрешенные к применению Минздравом РФ для детей, продуктов, блюд способствующих: повышению защитных функций физиологических барьеров (кожи, слизистых желудочно-кишечного тракта, верхних дыхательных путей); активизации процессов связывания и выведения из организма экзо- и эндотоксинов; компенсации дефицита жизненно необходимых веществ, которые не синтезируются в организме (незаменимые аминокислоты, ПНЖК, витамины, микроэлементы).

Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований: вкусовой сочетаемости, разнообразия (не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни), соответствия среднесуточной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднесуточного продуктового набора натуральным нормам потребления.

Блюда для меню взяты из специального набора рецептов, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

В МАОУ «Школа № 1» КГО обеспечиваются горячим питанием дети из малообеспеченных семей, состоящих на учете в органах социальной защиты населения, дети из многодетных семей, дети-инвалиды и дети с ОВЗ, также организовано горячее питание за счет родительских денег.

#### ТАБЛИЦА

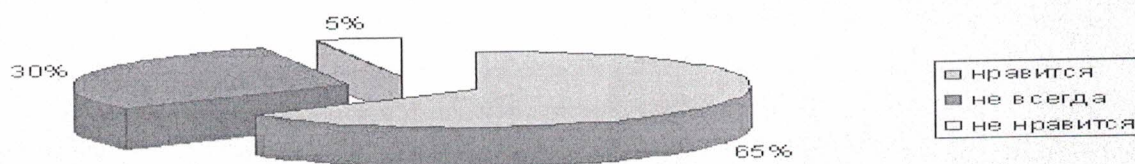
В школе имеется холодильники и морозильные камеры, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие

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.

В школе ведется документация по питанию и в школьной столовой журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном и мясном цехах;
- журнал учета температуры и влажности в кладовой.

В школе систематически проводятся опросы и анкетирования учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе. Результаты анкетирования представлены на диаграмме:



Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПин, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году, предписания Роспотребнадзора:

1. Сделать вытяжку в столовой.
2. Решить вопрос со зданием пристроя у столовой

МТБ столовой

Стол письменный	1,00
Ларь морозильный «Бирюса 300» -витрина	1,00
Ванна моечная 2 секц. 500*500*860	1,00
Мойка нерж.	1,00
Тележка для сбора посуды	1,00
Ванна моечная	1,00
Мармит 2-х блюд	1,00
Прилавок для холодных закусок	1,00
Стол производственный	2,00
Стол производственный	2,00
Мясорубка МИМ 300	1,00
Машина картофеле очистительная	1,00
Прилавок для приборов и подносов	1,00

Кабина (прилавок-касса)	1,00
Машина протирочно-резательная	1,00
Котел алюминиевый	9,00
Кастрюля алюминиевый	10,00
Шкаф холодильный	1,00
Облучатель бактерицидный	1,00
Весы ВТ 8908-200	1,00
Шкаф холод.ШХК-1.4(0.7-0.7)СС114	1,00
Холодильник бытовой	1,00
Морозильный-ларь «Бирюса»	1,00
Пароконвектомат ПКА 10-1/1ВМ	1,00
Водонагреватель THERMEX ES 50V silverheat	1,00
Водонагреватель THERMEX (100л)	1,00
Водонагреватель Atlantic (50л.)	1,00
Бак	17,00
Весы	3,00
Кастрюля	7,00
Котел-бак	7,00
Лист жаров	10,00
Терминал кассира	1,00
Термопринтер	1,00
Водонагреватель THERMEX ER 50л.	1,00
Ванна моечная ВМО 3/480 нерж.(0,8ммнерж.сталь1540*580*870мм)оцин.	1,00
Стол столешница нержавейка, каркас оцинкованный, высота 850м.	2,00
Котел алюминиевый, объем 50л. круглые ручки	3,00
Тепловая завеса 3 кВт Timberk0.6м	1,00
Бактерицидный настенный облучатель ОБН-150 открытый(одноламповый) с экраном	1,00
Гигрометр Психрометрический с поверкой	2,00
Полка 800*280*280	1,00
Подставка 500*500*355(375)ммнерж16	1,00
Стол производственный 800*600*860	1,00
Компьютер в сборе(Системный блок AMD4core/120Gb/4Gb/DVD/Монитор/Клавиатура/мышь)	1,00
Ванна моечная ВМЛ-2, борт 1300*730*860	1,00
Машина овощерезательная МПО-1-00	1,00
Подтоварник 500*500*350	2,00
Стол СПЛ борт, полка-решетка 1200*600*860	1,00
Комплект мебели с покрытием в обеденный зал	12,00
Комплект мебели с покрытием в обеденный зал	13,00
Комплект мебели с покрытием в обеденный зал	5,00
Водонагреватель ЭВН ELSOTHERM 8 над мойкой	1,00
Ванна ВМЛ-31500*600*860	1,00
Стеллаж СтПл1200*600*1800	1,00
Шкаф д/хлеба500*500*2000 нерж,в/отверстия	1,00
Стеллаж Ст ПЛп925*600*2000	1,00



Ларь д/хранения овощей 1000*600*7600 оц.ст	2,00
Холодильник Pozis RS-411	1,00
Картофелечистка МОК-300У	1,00
Рукомойник РКЦ 400*400*300(цельнотян.мойка нерж, б/смес325*265*100)	8,00
Ванна ВМБ-2 1200*600*860	3,00
Стол СПЛ 1000*800*860 полка -реш.оц.борт	3,00
Стол СПЛ1500*600*860 полка сплош.оцинк.борт	1,00
Стеллаж СтПЛ1200*500*1800 4 полки нерж.	2,00
Подтоварник под электрооборудование ПЭО	4,00
Подтоварник 1160*600*300	2,00
подтоварник 600*600*300	1,00
Стеллаж д/посудыСтПл1000*600*1800	1,00
Стол СПЛ1000*600*860(полка-решетка оцинк.борт)	1,00
Плита эл.бконф.ЭП-6ЖШ-К2/1 духGN2/1	1,00
Плита эл.бконф.ЭП-6ЖШ-К2/1 духGN2/1	1,00

Наименование СИЗ	Единица измерения	Количество на год
Халат х/б или из смеш.тканей	шт.	3
Перчатки резиновые	пара	36
Костюм для защиты от загрязнений	шт.	5
Шапочка х/б	шт.	7

На сайте МАОУ «Школа №1» КГО представлены следующие нормативные и информационно- методические материалы по вопросам организации охраны здоровья, профилактики заболеваемости и качества питания обучающихся:

1. Примерное меню в МАОУ «Школа №1» для 1-4 классов на 2022-2023 учебный год;
2. Примерное меню в МАОУ «Школа №1» для 5-11 классов на 2022-2023 учебный год;
3. Приказ об организации питания обучающихся в МАОУ «Школа №1» КГО на 2022-2023 учебный год.

## **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. Сегодня недостатком в организации питания школьников является составление меню с учетом не столько физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, сколько с учетом стоимости продуктов, хотя в последнее время данная практика преодолевается. Но по-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия установленным нормативам питания детей и подростков.

Также школе нужны новые по архитектуре и дизайну привлекательные современные школьные столовые здорового питания, оснащенные новым оборудованием. Линия раздачи холодных, горячих блюд, напитков, выпечки, посудомоечные машины, тестомесы, которые просто необходимы для замены ручного труда.


Основное направление в организации питания обучающихся школы — это обеспечение всех школьников горячими завтраками. Для того чтобы организовать по-настоящему правильное питание, необходимы совместные усилия педагогического коллектива, родителей, работников столовой и всех заинтересованных лиц.

Несмотря на систему работы по организации и совершенствованию питания в школе, остаются нерешенные проблемы:

- часть детей старшего возраста игнорирует здоровое питание, заменяя его на чипсы, сухарики и другие магазинные продукты;
- имеет место дефицит кисломолочных продуктов;
- техническое оснащение школьной столовой требует дальнейшего обновления.

**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. Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
6. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.
7. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся.
8. Активизировать работу по введению 2-х разового питания всех обучающихся.

Директор МАОУ «Школа №1» КГО  С.А. Вильд

