

Аналитическая справка по школьному питанию МБОУ «Черлакская гимназия»

В гимназии охвачено горячим питанием более 90 % обучающихся. Обучающиеся питаются согласно график питания. Школьная столовая рассчитана на 108 посадочных мест. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов.

Ежемесячно ведется оформление документации и отчета. Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока- накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены определенные столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов и администрации. Меню делится на возрастные категории. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное двухнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора. Питание организовано с учетом требований питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся школы в рационе используется, витаминизированные напитки, компоты, кисели. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН. Выход блюд соответствует возрасту и калорийности рациона питания. 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.

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). 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 и не рекомендованные блюда. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 3 холодильника и морозильная камера, 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 выполнение 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 гимназии.

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. 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».

Выводы и рекомендации:

1. Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период активного роста и развития детей.
2. 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. Но по-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия установленным нормативам питания детей и подростков.

3. 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.
4. Продолжить совместную работу школы, семьи, работников столовой по улучшению качества питания школьников и обеспечить его безопасность;
5. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.
6. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здорового питания обучающихся.

Справку подготовила: председатель комиссии контроля и качества горячего питания, зам директора по ВР Ецлова Л.А.