

Аналитическая справка о работе школьной столовой
МБОУ Балдеевская средняя школа

Школьное питание – залог здоровья подрастающего поколения. 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 ведет к улучшению показателей уровня здоровья детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени.

В 2022 -2023 учебном году в школе питается 49 учащихся: из них в начальном звене – 17 человек, в среднем звене – 27 человека, в старшем – 5 человека. Охват горячим питанием составляет 100%, из них бесплатным питанием охвачены:

1 – 4 классы -16 человек,

ОВЗ – 3 человека (1 обучающийся 1 класса и 2 обучающихся – 6 класс)

многодетные семьи (5-11 классы) – 18 человек.

В школе организовано одноразовое питание (горячий завтрак) обучающихся в соответствии с примерным меню согласно действующим нормативам: 15,92 рубля на 1 день для обучающихся 1 – 4 классов и обед 67 рублей – с 1 по 4 классы, 67 рублей многодетные семьи – с 5 по 11 класс, 120 рублей дети с ОВЗ.

Питание обучающихся осуществляется во время 3-ой и 4-ей перемены. За каждым классом закреплены обеденные столы. В школе составлен график дежурства классов и учителей по школе, в том числе по столовой.

График питания:

1-4 классы – завтрак, 1 перемена, в 9.40 час.

5-11 классы - обед, 3 перемена, в 11.20 час.

1-4 классы – обед, 4 перемена, в 12.20

Раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении классного руководителя.

Меню утверждено директором. Меню делится на возрастные категории. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное десятидневное меню в соответствии с нормами СанПиН. Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся школы проводится «С» - витаминизация третьих блюд.

В школе имеется столовая, которая рассчитана на 50 посадочных мест. В обеденном зале на видном месте висит ежедневное меню, в котором указаны наименования блюд.

Столовая соответствует всем нормативным требованиям, оборудована необходимой мебелью. Предусмотрены производственные помещения для хранения продуктов, приготовления пищи. Выполняются требования, предъявляемые к технологическому оборудованию пищеблока: механическому, тепловому и холодильному. Для организации питания имеется школьная столовая. Детей обслуживает повар Зуева Е.В. и Ушкова С.Н. За организацию питания отвечает заведующая хозяйством Осипова Р.Н.. Продукты питания доставляются поставщиками ООО «Комос-групп» и ИП Киселева Е.П. на основании заключаемых договоров.

Учащиеся школы обеспечены необходимым количеством столовой, чайной посуды, столовых приборов.

Пищеблок обеспечен необходимым разделочным инвентарем (доски, ножи) и имеется полный набор уборочного инвентаря (ведра, ветошь, щетки и т.п.).

Материально-техническая база школьной столовой удовлетворительная. Для приготовления холодных блюд предусмотрены отдельные столы. Оборудование школьной столовой составляют электроплита – 2 шт, холодильные камеры для хранения молочной и мясной продукции- 3 шт,. Посуду моют ручным способом. В зале для приема пищи размещены столы, стулья, умывальники, установлены электросушилки для рук.

Штат работников столовой – 2 повара. Повара школы проходят медосмотр и сдают зачет по санминимуму (ежегодно). Каждый работник пищеблока несет ответственность за состояние рабочего места, выполнение санитарных требований на своем участке.

В школе создана бракеражная комиссия, которая осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения, следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей. Записи в бракеражном журнале ведутся ежедневно.

Контроль за организацией питания и работой школьной столовой осуществляется родительской общественностью. Комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, санитарным состоянием пищеблока, организацией приёма пищи обучающихся. По итогам проверки оформляется акт.

В школе внедрена программа оплаты родителями за питание своих детей через систему «Ладошки».

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 школе систематически проводятся блиц- опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе. В школе организован элективный курс « Правильное питание» в 5 классе.

В течение 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. 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»