

Аналитическая справка по школьному питанию
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя
школа № 2 имени Героев Евпаторийского десанта города Евпатории
Республики Крым»
(МБОУ «СШ №2 им. Героев Евпаторийского десанта города Евпатории
Республики Крым»)

1. Охват питанием.

Всего в МБОУ «СШ №2 им. Героев Евпаторийского десанта города Евпатории Республики Крым» 769 обучающихся, из них льготное питание 150 человек (1-11 классы), начальная школа 287 учеников. В школе охвачено горячим питанием 56,8 % обучающихся.

2. Продукты, поставляемые в школьную столовую, соответствуют требованиям и нормам СанПиН.

3. Формы обслуживания.

График питания:

Время		Классы
Понедельник- четверг	Пятница	
8.30-8.50	8.30-8.50	завтрак 1-А, 1-Б, 1-В
8.45-8.55	8.30-8.40	Питание за родительские средства
9.40-10.00	9.25-9.45	завтрак 2-А, 2-Б, 2-В, 3-А
10.45-11.05	10.30-10.50	завтрак 3-Б, 4-А, 4-Б, 4-В
11.45-12.05	11.30-11.50	завтрак дети льготных категорий 5-11 классы (согласно списку)
11.30-11.50	11.30-11.50	обед дети льготных категорий 1-е классы (согласно списку)
12.40-13.00	12.25-12.45	обед дети льготных категорий 2-4 классы (согласно списку)
12.45-12.55	12.30-12.40	Питание за родительские средства
13.35-13.55	13.20-13.40	обед дети льготных категорий 5- 11 классы (согласно списку)
13.40-13.50 14.35-14.45	13.25-13.35 14.20-14.30	Питание за родительские средства

Школьная столовая рассчитана на 100 посадочных мест.

Ежедневно 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. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета.

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.

4. 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 щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов.

В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Выполняются требования к организации питьевого режима.

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.

Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях». Запрещенных продуктов и блюд нет.

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 медосмотр проходит регулярно.

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

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 столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется несколько холодильников, предназначенных для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы.

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 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».

7. 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.

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.

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. Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
5. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся
6. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся.

