

**Анализ работы по организации питания школьников
МКОУ Саркузская основная общеобразовательная школа
за 2022-2023 учебный год**

Питание в школе предполагает охват обучающихся горячим питанием. Питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний желудочно-кишечного тракта, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию.

В начале учебного года по вопросам организации питания в школе проведены родительское собрание и педсовет. Утверждены график питания учащихся и график дежурства учителей в школьной столовой. Вывешен график «Родительского контроля». Столы заблаговременно накрывают сотрудники пищеблока. За каждым учеником закреплено место за определенным столом. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. В столовой созданы условия для мытья и сушки рук.

Вся нормативно-правовая база по организации питания и меню размещена на официальном сайте школы. На сайте школы ежедневно размещалось меню учащихся 1-8 классов, а также еженедельно акт комиссии по контролю организации питания.

Вопросы по организации питания рассматривались в течение года на общешкольных и классных родительских собраниях, на совещаниях при директоре. В апреле была проведена «Неделя школьного питания» на которой классные руководители провели мероприятия, направленные на воспитание потребности здорового питания. 10 учителей, 4 родителя и 2 работника столовой прошли обучение в Новосибирском научно-исследовательском институте гигиены по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания».

Ежедневное меню составлялось исходя из утвержденного двухнедельного меню, в зависимости от сезонов года. Учащиеся школы 1-4 классов были охвачены бесплатным двухразовым питанием (завтрак – 15,92, обед – 67 рублей). Учащиеся 5-9 классов из многодетных семей бесплатным обедом (67 рублей). Учащиеся, не имеющие льгот также получали горячий обед (60 руб). Обучающихся с ОВЗ также охвачены двухразовым горячим питанием (120 руб).

Поставщиком продуктов для школьной столовой является Кизнерское районное потребительское общество. Доставка пищевых продуктов осуществлялась специализированным транспортом. Все привозимые продукты имели сертификаты соответствия.

Ежедневно в обеденном зале вывешивалось, утвержденное директором школы меню, в котором указывались сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их стоимость. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который использовался в случае необходимости. В целях обеспечения безопасности пищевой продукции в школе разработана программа производственного контроля с применением принципов ХАССП.

В течение учебного года охват обучающихся горячим питанием составил - 100%. С целью формирования системы безналичных платежей в общеобразовательных учреждениях, позволяющих родителям следить за питанием ребенка, в школе оплата и контроль за питанием велись через расчетную систему «Ладошки».

Персонал школьной столовой состоял из 3 человек. Они все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходили регулярно. Для улучшения качества питания обучающихся заявлены рекомендации:

1. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
2. Укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
3. Активизировать участие родительской общественности в организации питания, просветительской деятельности соответствующего направления и контроле работы школьной столовой.

Заместитель директора по ВР



Пчелова Н.В.