

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Емельяновская средняя
общеобразовательная школа»
461876, Оренбургская обл., Матвеевский р-н,
с. Емельяновка, ул.Школьная,11.
Тел.: 8(35356)2-47-16
Эл.адрес: 280005@mail.ru

Аналитическая справка по питанию в МБОУ «Емельяновская СОШ» за 2020 – 2021 учебный год

1. Организация питания

Питание в МБОУ «Емельяновская СОШ» было организовано в соответствии нормативно – правовыми документами федерального, муниципального и школьного уровней.

На начало 2020 – 2021 учебного года был издан приказ: «Об организации питания обучающихся в МБОУ «Емельяновская СОШ» в 2020-2021 учебном году» от 31. 08.2020 г. 01-11/11, был разработан план мероприятий по увеличению охвата двухразовым горячим питанием в 2020-2021 учебном году, и утверждён приказом от 31. 08.2020 г. № 01-11/ 13

В связи с нераспространением коронавирусной инфекции, питание для обучающихся осуществлялось в 2 смены, по составленному графику. За каждым классом в обеденном зале были закреплены посадочные места. Учащиеся посещали столовую в сопровождении классного руководителя. После посещения детьми столовой, проводилась обработка всех поверхностей дезинфицирующими средствами.

2. Охват питанием

Всего на начало 2020 - 2021 учебного года в МБОУ «Емельяновская СОШ» обучалось 32 ребёнка. Горячим питанием было охвачено 100% обучающихся, что соответствует первому критерию эффективности организации питания в школе.. Обедом – 100%, завтраком –0% (по заявлению родителей обучающиеся отказались от завтрака).

Горячее питание (обед) обучающихся осуществлялось в соответствии с примерным двухнедельным меню для обучающихся.

Обед обучающихся 1 – 4 классов осуществлялся за счёт компенсации из федерального, регионального и местного бюджетов в размере – 55,43 рублей в день на одного ребенка; Питание обучающимся 5 - 11 классов осуществлялось за счёт компенсации из федерального (8,40 р.) и местного (4,20 р.) бюджетов в размере 12,60 рублей и на средства родителей.

Ежедневное меню соответствует примерному 12 – дневному меню. По составу и выходу блюд, соответствию рецептуры приготовления блюд технологическим картам

2. Продукты, поставляемые в школьную столовую.

Организация питания осуществлялась по предварительной заявке с ПО «Центральное»
461880 Оренбургская область с.Матвеевка, ул. Телеграфная,58

Тел. Факс . 2-14-52, 2-13-74

Реквизиты:

р\с 40702810605020000035 в ОРФ ОАО «Россельхозбанка» г.Оренбург доп.офис 0502 с.Матвеевка

БИК 045354816

Кор. счет 30101810000000000816

Председатель Гольцева

И ИП «Абакаев» (мясо),

461744, Оренбургская область, Абдулинский район, г.Абдулино,
ул. Заводская, д.66

ОГРН 319565800020925

ИНН 560100048255

Юридический адрес: 461744, Оренбургская область, Абдулинский район, г.Абдулино, ул. Заводская, д.66

Р/сч.: 40802810829250002283

БИК: 042202824

Банк: Филиал «Нижегородский» АО
«Альфа-Банк»

К/сч.: 30101810200000000824

3. Формы обслуживания.

Школьная столовая рассчитана на 44 посадочных места. Ежедневно до девяти часов утра 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. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета.. Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока - накрывают сотрудники пищеблока. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

4. Меню.

Меню делится на возрастные категории. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное двухнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, овощей, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся школы в рационе используется аскорбиновая кислота, витаминизированный напиток и киселек. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

5. Качество и технология приготовления блюд и изделий.

Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН .

«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. 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), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. 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 не рекомендованные блюда. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется холодильник , предназначенные для хранения разного вида продуктов. 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. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

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 начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых выступают работники школьной столовой, члены администрации школы: проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе. 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 проведение родительских собраний на темы: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся», «Профилактика желудочнокишечных 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. 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. Но по-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия установленным нормативам питания детей и подростков. 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. 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.

Директор школы: М.А.Давыдова