

**Аналитическая справка
по организации питания обучающихся
ОСШ №13
за 2 полугодие 2022-2023 учебный год**

Здоровье – одно из важнейших условий полноценной жизни человека. Важнейшим фактором формирования здоровья подрастающего поколения является питание.

Правильное питание – важный компонент здорового образа жизни, в значительной степени зависящий от самого человека. Знания о правильном питании помогают организовать свой рацион таким образом, чтобы полностью обеспечить организм необходимыми питательными веществами и сохранить здоровье.

В столовой ОСШ № 13 выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. В 2022 году был произведён капитальный ремонт столовой: закупили новое технологическое оборудование, провели капитальный ремонт пищеблока. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися установлены четыре умывальника.

Соблюдение технологии приготовления пищи и использование качественного ассортимента продуктов питания в школе контролируется бракеражной комиссией. В школе медицинским работником ведутся журналы:

- журнал здоровья (санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе);
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража сырой продукции.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником. За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, члены родительской общественности.

Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Меню разрабатывается с учётом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (6-10, 11-14 и 15-18 лет) в соответствии с СанПин.

Горячее питание составляется с учетом сезона (лето-осень, зима-весна), а также по неделям, что говорит о соблюдении требований.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

В школе организовано дежурство в столовой педагогических работников и администрации школы. На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

Питание школьников организовано на трёх переменах.

Количество питающихся 293 человека, из них в начальном звене – 149 человек, в среднем звене – 144 человек, охват горячим питанием по школе составляет 100 %. Льготное питание получают 42 детей из числа многодетных и малообеспеченных семей.

Выводы:

Питание обучающихся в КГУ «ОСШ №13» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. Проводить контроль по организации горячего питания школьников;
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря;
3. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
4. Регулярно вести документацию по столовой.

Директор школы Досаева Г.Г.

