**Анализ работы по организации питания школьников в**

**МОБУ «Новосергиевская СОШ №1»»**

**за 2023-2024 учебный год**

 Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального сбалансированного питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, способности к обучению, профилактике заболеваний, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов во все возрастные периоды.

1. **Нормативно- правовая база организации горячего питания**

 **в образовательном учреждении**

Организация питания обучающихся в школе осуществлялось в 2022-2023 учебном году в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», требованиями СанПиН Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г № 32 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(СанПин 2.3/2.4.3590-20),постановлением Правительства Оренбургской области от 29 декабря 2018 г. N 921-пп «Об утверждении государственной программы Оренбургской области «Развитие системы образования Оренбургской области», постановлением Правительства Оренбургской области от 26.04.2021 г. № 321-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Оренбургской области от 29 декабря 2018 г. N 921-пп», постановлением Правительства Оренбургской области от 13.07.2020 г. № 582-пп «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Оренбургской области», приказом МООО от 29.04.2021 г. № 01-21/780 «Об организации питания обучающихся» в целях повышения качества организации питания учащихся, соответствующего современным требованиям, постановлением администрации Новосергиевского района «О внесении изменений в постановление администрации муниципального образования Новосергиевский район Оренбургской области от 10.02.2016 г. № 53-п (в редакции от 30.10.2020 № 947-п, от 30.01.2021 № 9-п, от 15.11.2021 № 828-п» от 28.12.2021 г. № 991-п, Постановлением администрации муниципального образования Новосергиевский район Оренбургской области от 09.01.2023г. №3 -п «О внесении изменения в постановление администрации муниципального образования Новосергиевский район Оренбургской области от 10.02.2016 № 53-п», приказом РОО от 09.01.2023 №1 « Об организации питания учащихся 1-11 классов ОО Новосергиевского района в 2023 году» приказом по школе от 10.01 2023 № 39/1-од « Об организации питания учащихся 1-11 классов в образовательном учреждении в 2023 году

Вся нормативно-правовая база по организации питания и меню размещены на сайте школы во вкладке «Организация питания в образовательной организации». Ежедневно на сайте школы размещается меню учащихся 1-4 классов с фотографиями контрольных блюд. Еженедельно выставляется меню горячего питания в формате food.

**2. Материально- техническая база организации питания**

Материально-техническая база школьной столовой соответствует требованиям к оборудованию школьной столовой. Столовая оборудована технологическим (две электрические плиты с жарочным шкафом, два жарочных шкафа, котел пищеварочный электрический, мармит для первых блюд, две мясорубки электрические, одна универсальная кухонная машина, одна тестомесильная машина, одна хлеборезка, одна посудомоечная машина, 12 производственных разделочных столов, шесть стеллажей для сушки посуды) и холодильным оборудованием (ларь и три холодильника с морозильными камерами). В школьном пищеблоке большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется необходимое холодильное оборудование в количестве трёх штук, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до их непосредственного приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм. Посуда и инвентарь школьной столовой имеются в достаточном количестве и соответствуют мощности столовой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. В обеденном зале работает постоянно рециркулятор закрытого типа. Ежедневно работники пищеблока обеспечиваются СИЗ (маски, перчатки, дезинфицирующие средства, хлоросодержащие препараты). Школьный фельдшер осуществляет выдачу, что фиксирует в журнале.

В МОБУ « Новосергиевкая СОШ №1» обучающиеся принимают пищу в современно оформленном зале. Зал оснащён соответствующей мебелью. Площадь зала составляет 203кв.м., количество посадочных мест – 120.

Перед входом в обеденный зал для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное 3 раковинами, 3 сушилками для рук и бумажными полотенцами. В достаточном количестве имеется мыло, в том числе жидкое в дозаторах. Имеются 4 питьевых фонтанчика.

**3.Организация питания. Охват школьников питанием**

Все обучающиеся обеспечены горячим питанием.

 С 10.01.2023года используются компенсационные выплаты на питание для обучающихся 1-4 классов в размере:

 - стоимость завтрака на одного ребенка 1-4 классов составляет **61,41 рубль,** из них выделяется из федерального бюджета 49,86 рублей, областного бюджета 10,94 рублей, местного бюджета 0,61 рубля;

 - стоимость обеда на одного ребенка 1-4 классов составляет **89,70 рублей,** из них выделяется из федерального бюджета 72,82 рубля, областного бюджета 15,98 рублей, местного бюджета 0,9 рубля;

-стоимость бесплатного двухразового питания обучающимися с ОВЗ (2 человека) -**71,3 рубля** (областного бюджета 70,59 рублей, местного бюджета 0,71 рубля;

-выплаты ежемесячной денежной компенсации двухразового питания обучающихся с ОВЗ, осваивающих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования на дому -**71,3 рубля** (областного бюджета 70,59 рублей, местного бюджета 0,71 рубля).( 1 человек)

Учащиеся 5-11 классов получают питание в трех вариантах: на дотацию в 12,59, с минимальной родительской доплатой в 7,66 к сумме дотации, и за родительскую доплату к дотации, которая составляет 35,00 руб. ( Компенсационные выплаты на питание в сумме 12 рублей 59 копеек в день всем учащимся 5-11 классов (региональный бюджет 8руб., муниципальный бюджет-4,59руб.) Сбор средств осуществлялся членами родительских комитетов каждого класса с последующей сдачей повару.

Приказом директора школы от 28.08.2022 года №100/6-од ответственным за организацию питания и учет количества питающихся обучающихся назначен социальный педагог, который ведет журнал учёта питающихся учащихся на каждый учебный день. Она обеспечивает ежемесячный мониторинг по охвату детей горячим питанием. Не посещали столовую учащиеся только в случае отсутствия в образовательном учреждении по болезни. Процент охвата учащихся горячим питанием составил 100% на протяжении последних трёх лет. Детей, которым предписано лечебное и диетическое питание , в образовательном учреждении нет.

. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню на 7-11 и 12-18 лет. Обучающиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания второго и третьего урока и во время, отведенное графиком питания. Дежурный учитель контролирует соблюдение гигиенических норм . Перед обеденным залом оборудовано специальное место для мытья рук учащимися, есть жидкое мыло, электросушилка для рук.

Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов сотрудниками пищеблока. Использованная посуда убирается учащимися на специальные тележки для использованной посуды.

Каждый классный коллектив сопровождает в столовую классный руководитель.В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель.

Организатором питания и поставщиком продуктов по договору является МУП «Новосергиевка Аква». Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Все привозимые продукты имеют сертификат соответствия.

 **4. Рацион питания обучающихся**

Питание осуществляется на основании 10-дневного меню, утвержденного директором школы и директором МУП "Новосергиевка АКВА". Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. В рацион питания включены фрукты, салаты, молочные каши, горячие бутерброды с сыром, сырная нарезка ,блюда из мяса и рыбы. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Проведение «С»-витаминизации третьих блюд обязательно в ежедневном режиме.

«Горячее питание» младших школьников - это сбалансированное питание, которое обеспечивает организм необходимыми веществами, подразумевают наличие горячего первого и второго блюда (в зависимости от приема пищи). Питание доводится до кулинарной готовности. Поэтому в рационе наших обучающихся ежедневно разные вид каш, гарниров, салатов, напитков ( чай, кисель, компот из свежих яблок). На обед им предоставляется горячее первое блюдо (различные виды супов), второе и салат, .фрукты,кондитерские изделия (печенье, пирожное) .

**5.Контроль организации горячего питания школьников**

Для контроля за организацией питания в школе создана бракеражная комиссия, в состав которой входит социальный педагог и школьный фельдшер. Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет контроль за выполнением норм СанПиНа, соответствия процесса приготовления пищи технологическим картам и веса порционных блюд, ведения

соответствующей документации, снятие пробы горячих завтраков и обедов. Результаты проверки отмечаются в журнале "Бракеража готовой кулинарной продукции".

Администрацией школы организован административно - общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

Комиссия по родительскому контролю МОБУ « Новосергиевская СОШ №1» организует ежеквартально проверку организации и качества питания обучающихся школы. Проверки организации и качества горячего питания родительской общественностью показали, что горячие завтраки и обеды соответствовали утвержденному меню . Обучающиеся 1-4 классов получают горячие завтраки и обеды бесплатно за счет бюджетов всех уровней. Сырье для приготовления блюд было в наличии в полном объеме. «С»- витаминизация проводилась . Бракераж скоропортящейся и готовой продукции осуществлялся в срок. Сроки годности и условия хранения всех видов продукции соблюдались . Имелась в наличии вся сопроводительная документация. Журналы заполнялись вовремя. Качество приготовленных блюд и их внешний вид хорошие. Претензий обучающихся и родителей к качеству приготовления горячих не поступало. Санитарно- гигиенические требования в столовой соблюдаются: посуда и обеденные столы чистые. После приема пищи обрабатываются дезинфицирующем раствором. Контроль санитарно- технического и гигиенического состояния обеденного зала показал, что на пищеблоке и в обеденном зале соблюдаются санитарно-гигиенические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции. Столы обрабатываются после каждого приема пищи дезинфицирующим раствором. Полы и подоконники моют уборщицы служебных помещений после каждого приема пищи с применением дезинфицирующих средств. Между приемами пищи обеззараживание обеденного зала проводится рециркулятором. Перед входом в столовую каждая раковина для мытья рук обеспечена жидким мылом и антисептиком для обработки рук. Сушилки для рук в исправном состоянии. В каждом классе для рук имеются индивидуальные салфетки. Наполняемость обеденного зала составляет 120 человек за один прием пищи

 Обеденная мебель в удовлетворительном состоянии. Технологическое оборудование пищеблока находится в исправном состоянии. Столовая посуда имеется, но часть бокалов и тарелок имеет сколы. Салфетки имеются на каждом столе, Их запас пополняется за счет родительских средств.

 Все в столовой имеют средства индивидуальной защиты (маски,перчатки) и используют их в соответствии с требованиями СанПиНа в условиях распространения коронавирусной инфекции.

 Проверка массы порций и соблюдения суммарных объемов блюд по приемам пищи (завтрак и обед) показал отсутствие отступления от норм (СанПиl42.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(далееСанПиН), которые действуют с 1января 2021 года).Во время приема пищи членами комиссии было организовано несколько контрольных взвешиваний всех блюд меню .. Нарушений массы и объемов блюд не обнаружено. Ежедневно контрольное блюдо выставляется для обозрения всем участникам образовательного процесса, включая контролирующих органов и родительскую общественность. Имеется незначительный объём пищевых отходов, но этот объём зависит от вкусовых предпочтений обучающихся в определенный день

 Классными руководителями был организовано исследование обучающихся начального общего, основного общего и среднего общего образования вкусовых предпочтений обучающихся, удовлетворенности ассортиментом и качеством предпочитаемых блюд выборочно (по одному классу в параллели). Анализ результатов исследования позволяетсделать вывод, что обучающимся начальной школы больше всего нравятся молочные каши, горячие бутерброды и суп-лапша.С неохотой едят или совсем не едят рыбу с овощами ,гороховое пюре и салат из свеклы.Обучающимся 5-11классов нравятся молочные каши и макароны с тефтелями из мяса птицы. Без аппетита они кушают гречку с подливом. Сыр тоже кушают не все. По словам учащихся, качество приготавливаемых блюд нравится, но обучающиеся не едят отдельные блюда, потому что дома такие не готовят и они их есть не привыкли..Блюда всегда горячие, в меру соленые. Молочные каши и третьи блюда всегда сладкие Комиссия рекомендовала скорректировать меню с учетом предпочтений обучающихся, классным руководителям вести целенаправленную работу как с обучающимися, так и их родителями о пользе блюд для сбалансированного питания растущего организма.

 Поваром и ответственным родителем ведется строгий учет целевого расходовании родительских средств при организации горячего питания обучающихся. Родительская доплата к горячему завтраку для обучающегося5-11 классов ежедневно составляет 35рублей (С дотацией бюджетов всех уровней-47рублей 59 копеек).Повар школьной столовой ведет журнал взаиморасчетов и еженедельно по пятницам с каждым ответственным родителем класса проводит ревизию оставшихся средств за неделю. Финансовых нарушений не выявлено. 33 обучающихся 8б и 10 классов питаются за счет родительских средств на сумму 68 рублей 74 копейки.

Результаты проверок оформляются актами, справками и рассматриваются на совещаниях при директоре.

**6. Формирование культуры здорового питания обучающихся**

В целях системного и комплексного подхода к проблеме здоровьесбережения школьников была разработана программа «Правильно питайся- здоровья набирайся!» Программа реализуется через классные часы, часы общения и внеклассные мероприятия. На данный период она охватывает обучающихся с 1 по 11 классы (477 обучающихся).

 В рамках программы каждый месяц каждый класс проводит часы общения (например «Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной», «Самые полезные продукты»- 1 кл, «Овощи, ягоды и фрукты- витаминные продукты», Как утолить жажду» - 2 кл, «Из чего состоит наша пища» 3 кл, «Едим красиво», «Какую пищу можно найти в лесу» - 4кл, « Здоровье и питание» , « Кухни разных народов» -5 кл, «Формула правильного питания» 6кл, «Для чего мы едим», «Энергетическая ценность питания» 7 кл, «Составление индивидуального меню», «Пищевые риски, опасные для здоровья»- 8кл, «Нормы питания, адекватные физиологической нагрузке, возрастным и половым особенностям школьников» 9 кл, «Роль витаминов в жизнедеятельности организма» 10 кл, «Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания», «Учимся читать информацию на этикетке продуктов» 11 кл и др.)

Для обучающихся по пропаганде здорово правильного питания в течение учебного года проводятся:

* внеклассные мероприятия: *«*Праздник здорового питания*»* 1 классы;«Традиции чаепития» 2 классы; «Кулинарное шоу» для 3-4 классов;
* квест-игра «Путешествие по кухням разных народов» 5 классы;
* акции: «Витамины – это сила!» 2-11 класс; «Мы за здоровое питание»;
* конкурс рисунков «Выставка о полезности молочных продуктов» (1- 4 классы);
* беседы школьного фельдшера на тему «Каша – пища наша!»
* выставка в библиотеке «О правильном питании-мифы и реальность»

 Необходимо отметить, что тема здорового питания у детей вызывает интерес, особенно у младших школьников. Все мероприятия проводятся красочно, ярко.

 В целях реализации программы работа должна проводиться в системе и в союзе с родителями. Особое внимание в школе уделяется просветительской работе среди родителей о правильном и полноценном питании обучающихся на родительских собраниях, индивидуальных консультациях со школьным фельдшером и социальным педагогом. Проводится анкетирование среди родителей по поводу их предложений по улучшению качества питания.

 Ученики и педагоги вступили в сообщество «Внеурочка» в социальной сети ВК. В наличии информационные стенды для родителей в коридоре, в обеденном зале («Уголок здорового питания»).

Ведется постоянная, организационная, целенаправленная работа с учащимися и их родителями по обеспечению обучающихся двухразовым горячим питанием в школе.. В настоящее время практически 100% учащиеся на уровне среднего общего образования питаются за счет предварительных заказов и свободной продажи блюд в школьной столовой в сумме 100 рублей за счет родительской платы, поскольку посещают консультации по подготовке к ЕГЭ во второй половине дня. Обучающиеся начального общего образования и основного общего образования активно участвуют во внеурочной деятельности вне образовательного учреждения и поэтому предпочитают домашние обеды.

**7. Методическая работа (совещания, педсоветы, консультации).**

В течение учебного года социальный педагог, заместитель директора по ВР неоднократно выступали на административных совещаниях и совещаниях педагогического коллектива. Проводились консультации и беседы с классными руководителями. Велось тесное сотрудничество классных руководителей, родителей с социальным педагогом для выявления и оказания своевременной помощи детям из социально незащищённых семей, детям с ОВЗ. Ответственный за организацию питания посещала совещания и вебинары, на которых обсуждались вопросы организации питания школьников.

 **8.Проблемы в организации питания обучающихся**

- родители не уделяют достаточного внимания правильному питанию дома;

- отмечается недостаточный уровень охвата 2-х разовым горячим питание школьников на уровне основного общего образования по причине низкой платежеспособности родителей за горячие завтраки и обеды

- за последние три года образовательное учреждение не участвовало в муниципальном конкурсе по организации питания

**9. Задачи решения проблем по организации горячего питанияв 2023-2024 учебном году в МОБУ «Новосергиевская средняя общеобразовательная школа №1»:**

1.Обеспечить ежедневный контроль выполнение всех норм СанПиНа в организации школьного питания. Срок: постоянно . Ответственный: социальный педагог. Контроль: директор ОУ

2.Усилить работу по информированности родителей и детей о принципах и культуре здорового питания через классные часы, внеклассные мероприятия, родительские собрания. Срок: на каждом родительском собрании.Ответственный: классные руководители. Контроль : заместитель директора по ВР

3. Создать условия для обеспечения максимального увеличения учащихся, получающих двухразовое горячее питание. Срок сентябрь- октябрь 2023 Ответственные : классные руководители.Контроль: директор ОУ

4.Продолжать работу по программе «Разговор о правильном питании» для обучающихся 1-11 классовСрок : в течение учебного года. Ответственные : классные руководители. Контроль: заместитель директора по ВР

4 Принимать активное участие в муниципальных, региональных конкурсах по организации питания и пропаганде здорового питания. Согласно плану Ответственный : социальный педагог

5. Ответственному за организацию питания неукоснительно выполнять все требования к оформлению документации пищеблоков, постоянно дорабатывать нормативную базу по организации питания в ОУ, согласно СанПиНу.

Срок: Постоянно, Контроль: директор ОУ

 6.Активизировать участие родительской общественности в организации питания, просветительской деятельности соответствующего направления и контроле работы школьной столовой. Срок: Постоянно, Контроль: директор ОУ

Директор образовательного учреждения Т.В. Попова