



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НОВОСИБИРСКА**

**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 18»**

630015. г. Новосибирск ул. Гоголя, 233, тел. 383-279-10-33 факс 383-279-11-71 E-mail:  
sch\_18\_nsk@nios.ru

**Аналитическая справка  
по организации питания в МБОУ СОШ №18  
за 2016 учебный год**

В школе реализуется программа совершенствования организации питания обучающихся и осуществления контроля за питанием, целью которой является создание в школе условий для организации и совершенствования качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся. Составлен план по увеличению охвата горячим питанием учащихся.

Задачи:

1. Способствовать формированию ответственного отношения обучающихся к своему здоровью;
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания согласно СанПиНа;
3. Обеспечение льготным питанием детей из семей в ТЖС, опекаемых, многодетных и малообеспеченных семей.
4. Обеспечение питанием учащихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
5. Проведение разъяснительной и просветительской работы по повышению культуры питания среди учащихся и их родителей (классные часы, родительские собрания, беседы, встречи, проекты).

В МБОУ СОШ №18 ведётся мониторинг питания классными руководителями 1-11 классов и социальным педагогом М.В. Иваниловой. Ежегодно школа принимает участие во Всероссийском мониторинге питания. Деятельность МБОУ СОШ №18 по формированию основ культуры здорового питания заключается в формировании воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков.

В школе реализуются программы «Разговор о правильном питании» с учащимися 1 – 4 классов . Классными руководителями 1-11 классов в рамках работы проводится внеклассная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. В октябре в 6-х классах прошел тематический классный час «Винегрет – шоу». В 8-х классах проведен родительский лекторий « Здоровье вашей семьи».

В начале учебного года проводятся родительские собрания (классные собрания, общешкольное собрание), на которых выступают члены совета школы, работники школьной столовой, члены администрации школы: проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе.

На заседаниях совета школы, педагогических советах, заслушиваются вопросы организации и развития школьного питания.

В школе обучаются 789 учеников, из них в 1- 4 классе – 386 человека, в 5-9 классах -353, в 10-11 – 50 обучающихся.

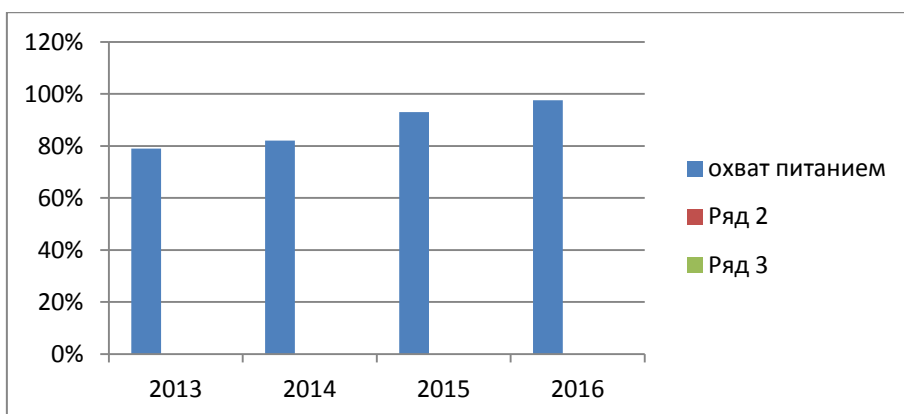
Питание школьников осуществляется на основании положения об организации питания, утвержденного приказом директора школы.

В школе охвачено горячим питанием 770 учащихся, что составляет 97,5%.

Из них льготное питание **81** человек:

- дети из многодетных семей –**48**
- дети из малообеспеченных семей – **33**

Динамика охвата горячим питанием:



Обеденный зал рассчитан на 110 посадочных мест. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. 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. Столы заблаговременно - за 5-7 минут до конца урока - накрывают дежурные. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется десятидневное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора. Питание организовано с максимальным использованием овощей и фруктов, выращенных на пришкольном участке. В меню учащихся включаются блюда из мяса, рыбы, молока.

Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, в рационе используется аскорбиновая кислота.

В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Технологические карты соответствуют требованиям. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует «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 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

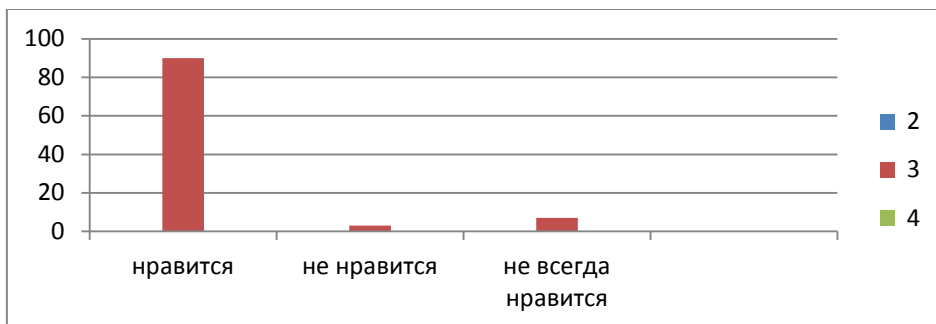
На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. Нарушения санитарно-эпидемиологического режима в школьной столовой в 2015-2016 году не зафиксировано. Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. В школе имеется 9 холодильника и 2 морозильные камеры, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. 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.

В школе ведутся документация по питанию и в школьной столовой журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;

В школе систематически проводятся опросы и анкетирования учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе. Результаты анкетирования представлены на диаграмме:



Необходимо продолжить работу в 2017 учебном году:

1. Осуществлять питание обучающихся в соответствии с требованиями СанПин.
2. Продолжить работу по формированию у детей и их родителей навыков здорового рационального питания.

Директор школы

Н.А. Чурина

Социальный педагог, ответственный за питание

М.В. Иванилова