**Аналитический отчет об организации питания в сош№30**

В столовой выполняются все санитарно-эпидемиологические требования по организации питания обучающихся. Используется 10-дневное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора. За качеством питания следит комиссия. Ведутся журналы:

-санитарные книжки о допуске работников в столовой к работе;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал санитарного состояния пищеблока;

- журнал учета отпущенного питания;

- журнал брокеража;

- журнал С-витаминизации

В 2017-2018 учебном году в целях организации и контроля горячего питания изданы графики дежурства администрации и учителей, график посещения школьного буфета и следующие приказы:

1. «О создании комиссии по контролю над качеством питания учащихся школы» (№25 от 01.09.2017 года)

2. «Об организации питания учащихся школы на 2017-2018 учебный год» (№26 от 01.09.2017 года)

Школьный буфет рассчитан на 50 посадочных мест. За каждым классом закреплены определенные столы. Отпуск питания в буфете организуется с предварительным накрытием столов по классам, исходя из расписания уроков и графика организации питания каждого класса. Контроль за соблюдением графика посещения столовой учащимися и порядком во время приема пищи осуществляется дежурным преподавателем (график дежурства учителей, в том числе и по столовой утвержден директором школы). Оплата питания учащихся осуществляется классными руководителями. Контроль за качеством питания ежедневно осуществляет бракеражная комиссия в составе: заведующей производством Караевой С,, медицинского работника – школьного врача Архипкиной Л.А., ответственного за организацию горячего питания в школе заместителя директора по ВР Темировой З.Р., учителя школы Ревазовой Э.Ч., ученика 10 «А» класса Тамаева А. Готовая продукция проверяется по мере ее приготовления.

Основными критериями для предоставления права на льготное питание имеют дети из многодетных, малообеспеченных, неблагополучных, неполных семей, дети, находящиеся под опекой, дети-сироты, дети-инвалиды, дети, чьи родители являются инвалидами 1 и 2 групп.

Комиссия рассматривала следующие вопросы:

-об обеспечении детей этих категорий семей льготным (бесплатным) горячим питанием;

-о внесении изменений в список учащихся, получающих льготное питание.

Для получения льготного питания законные представители учащихся предоставляли в комиссию заявление, справки о заработной плате родителей, составе семьи, классные руководители оформляли акт обследования жилищно-бытовых условий. Всего 31 учащийся из малообеспеченных и многодетных семей получают льготное питание, что составляет 3% от общего количества учащихся школы +100 человек начальной школы получает горячие завтраки за счет родительских средств, что составляет 9 %.

Контроль за дежурством учителей в школьной столовой во время перемен показал, что не все педагоги добросовестно относятся к своим обязанностям. Во время приема пищи некоторые классные руководители следят за тишиной в обеденном зале.

Работа с родителями велась с целью проведения разъяснительной работы по вопросам организации горячего питания. Тема выступления на родительских собраниях с презентацией «Здоровое питание и здоровье человека» очень заинтересовала всех родителей (протоколы собраний имеются у классных руководителей).

Основные направления работы: беседы, лекции. Врач провела беседу с родителями учащихся 1-4 классов. Здоровье человека во многом зависит от питания. Важно чтобы ребенок получал горячее питание. Родителей интересовали вопросы правильного питания:

- можно ли не питаться в школьном буфете;

- повлияет ли это на режим дня школьника;

- какой интервал должен быть между приемами пищи;

- каковы причины заболевания детей школьного возраста гастритом и с чем связан рост заболеваемости желудочно-кишечных болезней;

- где можно получить дополнительные консультации по питанию и т.д.

С целью раскрытия вопросов правильного питания и бережного отношения к своему здоровью в классах провели игру-путешествие «Мармеладная страна», прошла выставка рисунков по теме: «Здоровому - все здорово!» В 1-10 классах проводились классные часы по темам, где освещались вопросы питания:

-питание в жизни человека (в первом полугодии, отв.- классные руководители)

- гигиена и культура питания (второе полугодие, отв.- классные руководители)

Комиссией по организации горячего питания в школе и бракеражной комиссией были проведены проверки, по итогам которых составлялись акты, писались справки. Сведения были доведены до администрации школы и всего педагогического коллектива, родительской общественности.

В рацион питания включались разные блюда: мясные, овощные салаты, молочные блюда, супы, выпечка, чай с молоком, компоты. Кроме обедов и завтраков за дополнительную плату можно было приобрести овощные салаты, соки, выпечку – свободное меню.

Технологическое оборудование в удовлетворительном рабочем состоянии.

Работа по организации горячего питания велась в тесном сотрудничестве с классными руководителями. Был составлен социальный паспорт школы, выявлены малообеспеченные и многодетные семьи.

**Выводы и рекомендации** по улучшению качества организации питания учащихся

1. - Отметить положительную работу учителей начальных классов.

- Всем членам педагогического коллектива еще более ответственно относиться к своим должностным обязанностям по организации питания учащихся, в связи с чем:

* Классным руководителям 1-10 классов проводить беседы с учащимися на классных часах о необходимости получения горячего питания с приглашением школьного врача, родителей, специалистов с применением интерактивных методов и форм воспитания;
* включать вопросы организации горячего питания в повестку родительских собраний с приглашением специалистов, заведующей производством школьного буфета;
* учителям-предметникам проводить научно-исследовательскую работу над проектами по формированию здорового образа жизни, в том числе и правильного питания;
* рекомендовать учителю технологии Радчиковой Е.Л. на уроках трудового обучения с девочками систематически проводить работу по воспитанию культуры питания (приготовления здоровой пищи), обучать их правилам этикета за столом и прививать навыки культуры и этики

2. Всем членам бракеражной комиссии вести тщательный и строгий контроль за качеством приготовления блюд.

Ответственный за питание

Замдиректора по ВР Темирова З.Р.