**Справка по школьному питанию**

**В МБОУ «Посудичская ООШ».**

**1. В школе охвачено горячим питанием** 100% учащихся**.**

**2. Продукты , поставляемые в школьную столовую, идут без наценки.**

Поставщики продуктов:

- ИП Сергеенко Г.И.

Областной бюджет на ребёнка выделяет 3 р.50коп. в день,

районный -4р.50коп.,родительская доля-9р.60коп.

ОВОЩИ ПОСТАВЛЯЮТСЯ С ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА И РОДИТЕЛЯМИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

**3. Формы обслуживания.**

График питания

1-2,5-6 классы - после 1 урока

3-4,7,8,9классы - после 2 урока

1-2,5-6 после 3 урока

3-4,7,8,9 после 4урока

Есть обеденный зал на 20 посадочных мест

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 за безналичные средства в ООР.

Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока- накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

**4. Меню не делится на возрастные категории.**

 Но все равно при этом большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется примерное десятидневное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей.

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.

**5. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН.**

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Выход блюд соответствует возрасту, калорийность рациона питания составляет 63-90 % установленного дневного рациона В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам соответствует Сан Пин 2.4.4.2599-10 «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 «. 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, исключена повторяемость блюд.

 Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасна в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 3 холодильника , 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. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

 **Кадровый состав**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ФИО | Специальность | Стаж работы | Образование |
| Побожей Марина Игоревна | Повар | - | Средне-специальное |
|  |  |  |  |

**Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания:**

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в школе реализуется программа «Разговор о правильном питании» с учащимися 1 – 4 классов.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.

 Для совершенствования организации школьного питания в школе учителем биологии Дмитроченко О.Н. разработан классный час с приглашением представителей родительского комитета для 5-9 классов «Правильное питание» на 2016-2017 уч. г.

В школе проводятся опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

**Примерные анкеты по питанию**

**Анкета "Питание глазами родителей"**

1.Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

2.Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?

3.Удовлетворены ли Вы работой школьной комиссии по питанию?

4.Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи?

**Анкета "Питание глазами учащихся"**

1.Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

2. Устраивает ли тебя ежедневное меню?

3. Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?

4. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?

5. Удовлетворен ли ты графиком питания. Твои предложения.

6. Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?

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.

**План мероприятий по организации школьного питания в МБОУ Посудичская ООШ на 2016-2017 уч.г.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **срок** | **ответственные** |
| **1. Создание нормативно – правовой базы организации питания** |
| 1. | Издание приказа об организации питания и ответственного  | сентябрь | Директор  |
| 2. | Изучение нормативных документов вышестоящих организаций по вопросам организации питания | В течение года | Администрация школы; соц.педагог |
| **2. Информационно – аналитическая деятельность** |
| 1. | Совещания при директоре:- Организация горячего питания и качество приготовления блюд- Отчет классных руководителей об организации горячего питания- Результаты анкетирования учащихся и родителей по вопросу качества питания детей в столовой и организация питания детей в домашних условиях | Октябрь- майНоябрь, январь | соц.педагогклассные руководители; зам. директора по УВР. |
| 2. | Подготовка аналитических материалов по итогам организации питания в ОУ | июнь | соц.педагог |
| 3. | Подготовка информации на административные совещания по вопросу организации питания различных групп учащихся (по соц.составу, по группам здоровья) | Декабрь - май | соц.педагог  |
| **3. Организационная деятельность** |
| 1. | Проведение школьного конкурса «Разговор о правильном питании» | Декабрь январь | соц.педагог |
| 2. | Анкетирование учащихся и родителей по вопросу качества питания детей в столовой и организации питания детей в домашних условиях | декабрь | соц.педагог, кл. руководители |
| **4. Просветительская деятельность** |
| 1. | Беседы с учащимися о правильном питании | В течение года | Кл. руководители |
| 2. | Проведение родительских собраний «Правильное питание – один из факторов укрепления здоров |  |  |
| 3. | Праздник «За здоровый образ жизни» в рамках всероссийского дня здоровья | Ноябрь | Кл. руководители |
| **5. Контрольная деятельность** |
| 1.. | Контроль за санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока | ежедневно | Директор  |
| 2. | Контроль за качеством поступаемых продуктов, сроками реализации, качеством приготовления блюд | ежедневно | Бракеражная комиссия |
| 3. | Контроль за технологией приготовления блюд | ежедневно | Бракеражная комиссия |
| 4. | Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока | ежедневно | Директор  |
| 5. | Контроль за охватом учащихся горячим питанием | ежедневно | соц.педагог классные руководители. |

**ВЫВОДЫ.**

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период активного роста и развития детей. 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, хотя в последнее время данная практика преодолевается. Но по-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия установленным нормативам питания детей и подростков.

Так же школе нужны новые по архитектуре и дизайну привлекательные современные школьные столовые здорового питания, оснащенные новым оборудованием. Линия раздачи холодных, горячих блюд, напитков, выпечки, посудомоечные машины, тестомесы, которые просто необходимы для замены ручного труда. Все это сделать можно, но у нас недостаточно площадей.

Основное направление в организации питания учащихся общеобразовательных школ — это обеспечение всех школьников горячими завтраками. Для того чтобы организовать по-настоящему правильное питание в школах, необходимы совместные усилия педагогического коллектива, родителей, работников столовой и всех заинтересованных лиц.

В организации питания учащихся имеется еще много нерешенных проблем.

**Совместная работа школы, семьи и государства 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.

**В перспективе организация рационального питания школьников может позволит достичь следующих основных целей:**

- улучшение состояния здоровья школьников,

- уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;

- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;

- рост учебного потенциала детей и подростков;

- улучшение успеваемости школьников;

- повышение их общего культурного уровня.

 Директор школы А.Н.Самолыго