**Аналитическая справка по школьному питанию**

**МОАУ «Гимназия №3 г. Орска Оренбургской области»**

**за 2023 – 2024 учебный год**

Всего в МОАУ «Гимназия №3 г. Орска Оренбургской области» обучалось 1086 человека. Процент охвата горячим питанием составляет 95%, в том числе питанием детей из малоимущих семей в количестве 82 детей, что составляет 100% от их общего количества;

1. Поставщик продуктов, поставляемых в столовую, приготовление пищи осуществляется ООО «Русь»

питание организовано в 6 смен. Время приема пищи составляет 20 минут. Буфет не имеется. Школьная столовая рассчитана на 180 посадочных места. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится заказ. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета. Столы 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.

3. Меню. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное 10-е меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся гимназии в рационе используется витаминизация напитков. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

4. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН. В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан ПиН

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка. В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно.

5. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН. 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. Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасно в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. 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.

6. Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. Для совершенствования организации школьного питания в школе в рамках тематических классных часов проводятся мероприятия на тему «Правильное питание», «Здоровое питание», «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи». В школе систематически проводятся блиц опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

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. Ежемесячно на совещаниях при директоре заслушиваются вопросы организации и развития школьного питания. В конце каждой учебной четверти подводится итог охвата горячим питанием обучающихся школы. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя выступление на родительских собраниях на темы: «Правильное питание - залог здоровья школьника», «Родителям - о здоровом питании ребенка», «Итоги медицинских осмотров учащихся»; цикл бесед для родителей «Азбука здорового питания»

7. Выводы: Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период активного роста и развития детей. Им нужна не новая диета, а новое отношение к тому, что и как они едят. Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которого служит разработка меню школьных завтраков или обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального здорового питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Обеспеченность технологическим оборудованием достаточное, его техническое состояние соответствует нормативным требованиям. Акты допуска к эксплуатации оформлены (технический отчет №Г3/2024 от 01.07.2024 г.)

Требования техники безопасности при работе с использованием технологического оборудования соблюдаются.

Основные недостатки: потребность в закупке дополнительного технологического оборудования. Требуется котел пищеварочный – 1 шт., электрокипятильник – 1 шт., посудомоечная машина – 1 шт.

Имеется документация и инструкции, обеспечивающие деятельность столовой и её работников имеется.

Питьевой режим обучающихся организован, централизованное снабжение, питьевые «фонтанчики»

Имеются договора на оказание санитарно-эпидемиологических услуг (дератизация, дезинфекция) имеется (договор № 176 от 09.01.2024 г. ООО «Дезцентр Гарант»)

Совместная работа школы, семьи, работников столовой 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. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся;

6. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся;

7. Улучшить состояние здоровья школьников, уменьшить случаи ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшить репродуктивное здоровье;

8. Снизить риск развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;

9. Рост учебного потенциала детей и подростков.