**Аналитическая справка**

 **по школьному питанию в МБОУ «Каспийская гимназия № 11»**

 **2020-2021 уч. 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 охвата горячим питанием учащихся.

**Задачи на 2020-2021 учебный год:**

1. Способствовать формированию ответственного отношения обучающихся к своему здоровью;
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания согласно СанПиНа.
3. Проведение разъяснительной и просветительской работы по повышению культуры питания среди учащихся и их родителей (классные часы, родительские собрания, беседы, встречи, проекты).

 Ведётся мониторинг питания классными руководителями 1-4х классов и зам. директора по УВР, ответственного за организацию питания Корневой У.А..

Деятельность МБОУ «Каспийская гимназия №11» по формированию основ культуры здорового питания заключается в формировании воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей. В школе с учащимися 1 – 4 классов постоянно проводятся беседы. Классными руководителями 1-4 классов проводится внеклассная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. С учащимися 1-4 классов был проведен цикл бесед «Азбука здорового питания». Работниками школьной столовой, членами администрации школы проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе.

Пищеблок находится внутри здания гимназии на 1 этаже

В начальной школе обучаются 762 учеников. Питание школьников осуществляется на основании положения об организации питания, утвержденного приказом директора школы от 24.08.2020г.

В школе охвачено горячим питанием 755 ученика ( 7 учеников обучаются на дому и получают компенсационные выплаты за питание).

Динамика охвата горячим питанием:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Учебный год | Охват горячим питанием (кол-во и %) | Общий процент охвата |
| 1-4 класс | Количество уч.-ся. | Охват уч-ся горячим питанием |
| 2018/2019 | 18 комплектов | 460 | 455 | 99,2 % |
| 2019/2020 | 25 комплектов |  645 |  640 |  99,2 % |
| 2020/2021 | 28 комплектов |  762 |  755 |  99,08% |

Обеденный зал рассчитан на 200 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- накрываются работником столовой (1 смена) и дежурными классов( 2 смена). Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется 10-дневное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное директором МБОУ «Каспийская гимназия №11» Тагировой Ж.У. и согласованное с ТО Управлением Роспотребнадзора по РД г. Каспийска Абачараевым О.А..

 **График кормления обучающихся на 2020-21 учебный год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Завтрак ( 1поток ) |  8.35 – 8.55 | 1 классы**11, 12, 13, 14 классы** |
|  Завтрак ( 2 поток) |  9.25-9.45 | **1 классы****15, 16 ,17 ,18  классы** |
|  Завтрак ( 3 поток ) |  10.20 – 10.40 | 2 классы**21,22 23 классы** |
|  Завтрак ( 4 поток) |  11.10-11.30 | 2 классы**24, 25 ,26 классы** |
| КварцеваниеПроветривание |  11.30 – 11.50 11.50 – 12.00 |  |
| Обед ( 5 поток)2 смена |  12.50 -13.10 | 2 классы**27,28 29 классы** |
| Обед ( 6 поток)2 смена |  13.40 – 14.00 |  3 классы**31, 32 ,33, 34 классы** |
| Обед ( 7 поток)2 смена |  14.30 - 14.50 | 3 классы**35,36,37,38 классы** |
| Обед ( 8 поток)2 смена |  15.20-15-40 | 4 классы **41 ,42,43 классы** |
| Кварцевание | 15.40 – 16.00 |  |

 График питания утверждён директором МБОУ «Каспийская гимназия №11» Тагировой Ж.У.

 Ответственным за организацию питания в МБОУ «Каспийская гимназия №11» назначена

 зам. директора по УВР Корнева У.А.( Приказ №81 от 24.08.2020г.)

 Питание организовано с максимальным использованием овощей и редко- фруктов. .В меню учащихся включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, в рационе используется компот из сухофруктов, содержащий аскорбиновую кислоту. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

При закладке продуктов ежедневно присутствуют мед. работник Толханова С.К., повар Гаджиева Э.М., кух. работник Рамазанова Н.С. . Контроль за отбором проб осуществляет мед. работник Толханова С.К.

Мед. сестра Толханова С.К. ежедневно контролирует работу пищеблока и ведёт следующую документацию:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;

- журнал кварцевания;

- журнал учёта влажности воздуха;

- журнал текущей и влажнеой уборки;

- журнал готовой пищевой продукции;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

 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. 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 2020-21 уч. году не зафиксировано.

Локальные акты по организации питания:

* Приказ « О создании бракеражной комиссии»
* Приказ «Об организации горячего питания»
* Приказ « О соблюдении санитарно- гигиенических норм в столовом зале и пищеблоке»
* Приказ « О назначении ответственных лиц за организацию питания и приёма продуктов на 2020-2021 уч.год»
* Приказ « Об организации родительского контроля качества питания»
* Приказ «О создании постоянно действующей комиссии по утилизации продуктов питания»
* Положение об организации питания учащихся в школе.
* Положение о бракеражной комиссии в школе

 В школьной столовой работает 1 повар и 2 кух.рабочих( необходимо увеличить работников на такое количество детей)

Рабочий день работников пищеблока начинается ежедневно в 06.00 до 18.00 ч.

 Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно.

Мед.осмотр:

Гаджиева Эльмира Мусаевна (повар) – 19.11.2020г., курсы ПК - август 2020г ;

работник кухни – Рамазанова Н. С. – февраль 2021 г,

 работник кухни – Шабанова А. К. – февраль 2020г

 С целью организации контроля за школьной столовой, обеспечением обучающихся качественным питанием, сохранения и укрепления здоровья школьников была назначена бракеражная комиссия , в которую входят председатель – директор МБОУ «Каспийская гимназия №11» Тагирова Ж.У.;члены комиссии – зам. директора по УВР, ответственная за организацию горячего питания Корнева У.А.,повар Гаджиева Э.М., мед.сестра Толханова С.К.

 Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. В школьной столовой 6 холодильников ( 1 не работает), предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем, каждого вида отдельно ( для яиц, для пробы, для птицы, для мяса, для рыбы). Все необходимое оборудование имеется: кастрюли-2-30л.,.;чайники-6 шт., раздел.доски-5шт.,весы большие -2 шт, весы маленькие – 1 шт., духовой шкаф-1,электр.плита-2, матмиты,картофелечистка-1,ножи-6шт.пластиковые тазы-8шт.,электросковорода-1шт.,мясорубка -1,разделочные столы -8шт,раздаточный стол-1 - все в рабочем состоянии. Также в наличие вытяжное оборудование , также в рабочем состоянии. Тарелки, ложки, стаканы имеются в достаточном количестве. Маркировка и нумерация на всех предметах в кухне и в столовой имеется.

 Для хранения продуктов имееются 3 подсобных помещений: 1-овощной, 1 – для муки и сыпучих продуктов, 1 – для хранения мяса.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяют члены бракеражной комиссии, а также представители родительского комитета. В гимназии утверждено Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания, издан Приказ « Об организации родительского контроля качества питания» ( Приказ №82 от 24.08.2020г.

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

**Необходимо продолжить работу в 2020-2021 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.

 Зам. директора по УВР Корнева У.А. 01.02.2021г.