**Аналитическая справка**

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

**г. Каспийск**

1. **Охват питанием.**

Всего в МБОУ «Каспийская гимназия №11» 1137 обучающихся, из них питаются 750 человек.

1. **Продукты, поставляемые в школьную столовую.**

Поставщики продуктов: ИП Лагиев М.И. (КФХ «НИВА-05»)

1. **Формы обслуживания.**

График питания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Завтрак  ( 1поток ) | 9.25 – 9.40 | 1 классы  **11,12,13,14классы** |
| Завтрак  ( 2 поток) | 10.15-10.30 | **1 классы**  **15,16 ,17,18 классы** |
| Завтрак  ( 3 поток ) | 11.05 – 11.20 | 2 классы  **21,2223классы** |
| Завтрак  ( 4 поток) | 11.55-12.10 | 2 классы  **24, 25 ,26классы** |
| Кварцевание | 12.30 – 12.50 |  |
| Обед  ( 5 поток)  2 смена | 12.50 -13.00 | 2 классы  **27,28 29 классы** |
| Обед  ( 6 поток)  2 смена | 13.40 – 13.50 | 3 классы  **31, 32 ,33,34 классы** |
| Обед  ( 7 поток)  2 смена | 14.30 - 14.40 | 3 классы  **35,36,37,38 классы** |
| Обед  ( 8 поток)  2 смена | 15.20-15-30 | 4 классы  **41 ,42,43 классы** |
| Кварцевание | 15.40 – 16.00 |  |

Школьная столовая рассчитана на 200 посадочных мест. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В начале дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета. Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока - накрывают дежурные по столовой. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Используется примерное десятидневное меню в соответствии с нормами СанПиН. Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

1. **Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН 2.4.5.2409-08.**

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Выход блюд соответствует возрасту, калорийность рациона питания составляет 63-90 % установленного дневного рациона, калорийность от 1670 ккал до 2390ккал. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «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 и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». 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 безопасна в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. 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.