**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**

**РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ**

**город Волгодонск**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**СРЕДНЯЯ ШКОЛА №11**

Анализ работы по организации горячего питания

в МБОУ СШ №11 г.Волгодонска в 2023-2024 учебном году

При анализе работы по организации горячего питания обучающихся в 2022-2023уч.году были поставлены следующие задачи на 2023-2024 учебный год:

1. Продолжить работу по повышению культуры питания, по проведению систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.
2. Продолжить осуществление контроля за безопасностью горячего питания в образовательном учреждении.
3. Активизировать участие родительской общественности в организации питания, просветительской деятельности соответствующего направления и контроле работы школьной столовой.

 График питания учащихся

|  |  |
| --- | --- |
| Завтрак8.40-8.55 1 а 1б 1в 1г 1д9.25-9.40 2 а 2в 3 а 3б 3д10.10-10.25 4 а 4б 4в 4г 4д10.55-11.15 старшие классы(5-11классы)10.55-11.15 завтраки для детей -инвалидов, детей с ОВЗ( II смена) | Завтрак (по понедельникам)8.40-8.55 1 а 1б 1в 1г 1д9.25-9.40 2 а 2в 3 а 3б 3д10.10-10.25 4 а 4б 4в 4г 4д10.55-11.15 старшие классы(5-11классы)10.55-11.15 завтраки для детей -инвалидов, детей с ОВЗ( II смена) |
| Обед | Обед (по понедельникам) |
| 13.40-14.00 2б 2г 2д 3в 3г14.25-14.35 6б 6в 6г 6д13.00 обеды для детей -инвалидов, детей с ОВЗ( I смена) | 14.10- 14.30 | 2б 2г 2д 3в 3г |
| 6б 6в 6г 6д |
| 13.00 обеды для детей -инвалидов, детей с ОВЗ( I смена) |

В школе ведется систематический анализ состояния питания детей (еженедельный мониторинг охвата горячим питанием), также строго соблюдались требования СанПиНа в вопросах организации горячего питания. Были оставлены графики питания в школьной столовой обучающихся на 2023-2024уч.год. Кроме того, составлен график проверки школьной столовой родительской общественностью. Учащиеся питаются под контролем классных руководителей.

Организацию горячего питания курируют социальный педагог Романюта Д.К.

Администрацией школы подготовлены нормативно-правовые акты:

-«О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2023- 2024 учебном году.»

- «О создании бракеражной комиссии»;

- приказы «Об организации горячего питания в 2023/24 учебном году»;

- «Об организации родительского контроля качества питания».

Установлена среднемесячная стоимость набора продуктов питания за счёт областного бюджета, в том числе источником финансового обеспечения которых является субсидия из федерального бюджета, необходимого для приготовления горячего питания для категорий обучающихся 1-4 классов: завтрака -до 75,00 рублей на 1 ребенка, обеда – до 75,00 рублей на 1 ребенка.

Установлена среднемесячная стоимость набора продуктов питания за счёт средств местного бюджета, необходимого для приготовления горячего питания для категорий учащихся 5-11 классов: завтрака- до 66,90 руб. на 1 ребёнка, обеда до 69,1 руб. на 1 ребёнка.

Ведется мониторинг по охвату детей горячим питанием. Не посещали столовую учащиеся только в случае отсутствия по болезни. Процент охвата учащихся начальных классов одноразовым горячим питанием составил 100% (**588**уч-ся), в 5-11 классах — 88,8% (682 уч-ся). По сравнению с 2022-2023учебным годом охват одноразовым питанием сохранился. Детей, которым предписан диетический стол - нет. Буфетная продукция обеспечения составила 10,55% (81чел)

Питание обучающихся МБОУ СШ №11 г.Волгодонска осуществлялось в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы и бракеражной комиссией был организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Питание осуществлялось на основании 10-дневного меню, утвержденного директором школы Шаховой И.А. Ежедневно в обеденном зале вывешивалось меню на 7-11 и 12-18 лет и меню для детей с ОВЗ.

Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем.

В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. Использованная посуда убирается учениками на специальный стол для использованной посуды.

Оценка качества готовой продукции ведётся бракеражной комиссией и делается запись в журнале бракеража готовой продукции. Работниками столовой пройдены медицинский осмотр, гигиеническое обучение и аттестация гигиенической подготовки.

Анализ ведомости контроля за рационом питания и меню – позволил сделать вывод, что дети в достаточном количестве получали мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

Ежегодно проводится косметический ремонт столовой.

В школе ведѐтся работа по пропаганде здорового питания. Проводится просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания на классных часах, на уроках окружающего мира, биологии, технологии, литературного чтения, основ безопасности жизнедеятельности. Оформлен стенд «Правильное и здоровое питание», вывешены плакаты: «Что полезно есть», «Как правильно есть». Обучение учащихся по программе «Разговор о правильном питании» проводилось на часах классного руководства. Были получены учебники и тетради по работе над этой программой. Также классные руководители используют в своей работе методические материалы, презентации и мультфильмы с сайта «Nestle. Правильное питание».

Инициативной группой родителей проводится проверка качества горячего питания школьников. Замечаний к администрации школы и работникам столовой не было: на кухне и в зале порядок, горячий завтрак и обед, по отзывам родителей, - вкусный и сытный.

Еженедельно для родителей на школьном сайте выставлялась информация в разделе foоd. Ежедневно выставляли на сайте школы меню и фото контрольного блюда.

По результатам анкетирования среди родителей и детей организацию питания в школе можно считать удовлетворительной. Столовая обеспечена штатами и необходимым технологическим оборудованием. Имеются необходимый набор помещений, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и

сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию, хозяйственные и подсобные помещения; технологическое, холодильное оборудование, моющие и дезинфицирующие средства. Требуется замена производственных столов.

**Вывод:** Питание обучающихся школы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

Романюта Д.К., отв. за питание