**Аналитическая справка по школьному питанию**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Карачаевского городского округа**

**«Средняя школа №1 имени Д.К. Байрамукова»**

15.10.2023г.

Всего в МБОУ КГО «СШ№1 имени Д.К. Байрамукова» учится обучающихся-534, из них бесплатно питаются 218 человек.

1. Поставщик продуктов, поставляемых в столовую ИП «Салпагарова»

Школьная столовая находится в приспособленном помещении, рассчитана на 30 посадочных мест. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета. Столы за 5-7 минут до конца урока накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплен свой стол. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

2. 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 школы в рационе используется витаминизация напитков. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

3. 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.

4. 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.

5. 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. 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»

6. 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.

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;

Директор Караханова А.Н.