АНАЛИЗ
работы МАОУ СОШ № 93 по организации питания
в 2019-2020 учебном году

Правильное питание –
основа здорового образа жизни…
снижается заболеваемость учащихся,
улучшается психологическое состояние детей,
поднимается настроение,
а самое главное - повышается работоспособность
к учебной деятельности!

Питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. В Законе Российской Федерации "Об образовании" сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности (статья 51).

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Для решения этих вопросов наша школа направляет свою работу на внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.

Работа школьной столовой строится по установленному порядку на основании соответствующих нормативных документов: положений, приказов, планов, графиков.

Целью работы является создание условий, способствующих сохранению и укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания: - обеспечение питанием учащихся и создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;

- укрепление материальной базы помещений пищеблока школы, внедрение современного технологического оборудования и технологий приготовления пищи, современных форм организации питания, обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- организация разъяснительной и санитарно-просветительской работы, гигиеническое обучение детей, родителей и педагогов основам оптимального питания, повышение культуры питания;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- увеличение охвата горячим сбалансированным питанием детей всех возрастных групп и категорий .

В 2019 – 2020 учебном году основное внимание в работе по питанию уделялось следующим вопросам:

1. Совершенствование организации питания учащихся.
2. Выявление в школе детей, нуждающихся в получении льготного горячего питания.
3. Просветительская деятельность в области здорового питания среди детей и родителей.
4. Методическая работа (совещания, педсоветы, консультации).
5. Производственный контроль (работа двух комиссий по контролю за организацией и качеством питания в основном здании школы и модульном помещении).

6. Осуществление контроля за работой пищеблока, за качеством привозимых продуктов, за работой школьного буфета.
7. Организация оплаты родительских средств за питание по безналичному расчёту.

1. Совместная деятельность школы и КШП № 1

В 2019 – 2020 учебном году наша школа продолжила сотрудничество с МУП «Комбинат школьного питания № 1», который занимался поставкой продукции для осуществления процесса приготовления завтраков и обедов.

Задачами совместной деятельности стали: - своевременная доставка продукции; качественное приготовление пищи; (поставка свежей продукции в соответствии с нормами СанПиН, контролировалось комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школе) - повышение культуры питания; (выступление на Управляющем Совете школы, беседы в столовой с учащимися, фото стенд приготовленных блюд с технологическими картами…и т.д.). Продукты поставлялись качественные и вовремя. Режим питания не нарушался. Штат работников школьной столовой укомплектован работниками КШП № 1, имеющими специальную подготовку. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

2. Вид столовой

Производственные помещения школьной столовой и обеденные залы расположены на первом этаже в основном и модульном зданиях школы. Производственные помещения и оборудование кухни предусмотрено в необходимом объеме и соответствует требованиям. Обеденный зал в основном здании рассчитан на 252 посадочных места, в модульном – на 132 места. Обеденные залы имеют соответствующим образом оформленный интерьер, оборудованы столами прямоугольной формы, и скамейками на 4-х и 3-х учащихся.

Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешенные средства дезинфекции. Поверхность столов легко моющаяся, устойчива к высокой температуре и дезинфицирующим средствам. Технические работники столовой ежедневно моют столы горячей водой с содой и мылом, после каждого приема пищи. Светильники находятся на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет не яркий, легкий, рассеянный.

В обеденном зале чисто и уютно. На видном месте в зале оформлен информационный уголок, где можно посмотреть меню, график питания учащихся, правила поведения. Во время приема пищи классные руководители следят за порядком в зале.

3. Организация питания в школьной столовой

Здоровое питание школьников является залогом успеха в новом учебном году. Рацион питания школьника должен быть адекватен энергозатратам ребёнка. Современные школьные программы очень насыщенны и требуют значительных усилий и большой траты времени не только в школе, но и дома. Исходя из вышесказанного, школьная столовая обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам, утвержденным Министерством здравоохранения.

Администрация школы совместно с сотрудниками МУП «Комбинат школьного питания № 1» старается обеспечить учащимся возможность регулярного, здорового и вкусного питания.

Имеется график питания учащихся по классам, разработанный заместителем директора по УВР, исходя из расписания учебных занятий, утвержденный директором школы. Учащиеся школы начинают питаться после первого урока 1-й и 2-й смены. Продолжительность перемен, когда питается основная масса школьников, 20 минут. Начальные классы сопровождаются в столовую классными руководителями. Среднее и старшее звено школы питается в присутствии учителя, дежурного администратора. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися осуществляется дежурными специалистами по утвержденному графику.

Столовая работает с 8.00 до 17.00. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Столовая укомплектована необходимым оборудованием, посудой. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркерованы. Все документы в порядке. Имеется и ежедневно ведется бракеражный журнал с оценкой качества блюд и кулинарных изделий.

Ответственным за организацию школьного питания назначен заместитель директора по УВР – Выборнова О.А..

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия в составе: заместителя директора по УВР, медицинской сестры, председателя ПК, заведующей производством.

Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией до приема пищи детьми и отмечается в журнале бракеража готовой продукции.

Полноценное сбалансированное горячее питание обучающихся, педагогов и работников школы осуществляется в соответствии с СанПиНом. Льготное питание для учащихся из малообеспеченных и многодетных семей осуществляется в соответствии с действующим законодательством. Работники столовой обеспечивают высокую культуру обслуживания в столовой, готовят пищу из свежих продуктов, содержат посуду в чистоте, регулярно проводят влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Работники столовой ежеквартально проходят медицинский осмотр.

Администрация школы осуществляет внутришкольный и общественный контроль над качеством услуг, предоставляемых школьной столовой в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся. Контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов осуществляют классные руководители.

Классные руководители, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно списку и журналу посещаемости. В течение года с отдельными классными руководителями была проведена индивидуальная работа по не допущению ошибок при ведении учёта количества присутствующих детей, по поводу отсутствия в столовой во время приема пищи, и по поводу несоблюдения правил поведения учащихся в столовой.

Организовано еженедельное дежурство учащихся 5-10-х классов согласно графику. На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который следит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания. По результатам объявленного конкурса «Лучший дежурный класс» стали учащиеся 9 «Б» (классный руководитель Перевозникова Г.Ю.) и 8 «Б» (классный руководитель Богослова Л.С.) классов.

В течение года были подготовлены документы на разные категории обучающихся, которым было предоставлено горячее питание, подавалась информация об изменениях в списках обучающихся, получающих льготное питание, ежедневно контролировался учет питающихся, своевременно предоставлялись отчеты по организации питания и мониторингам в управление образования.

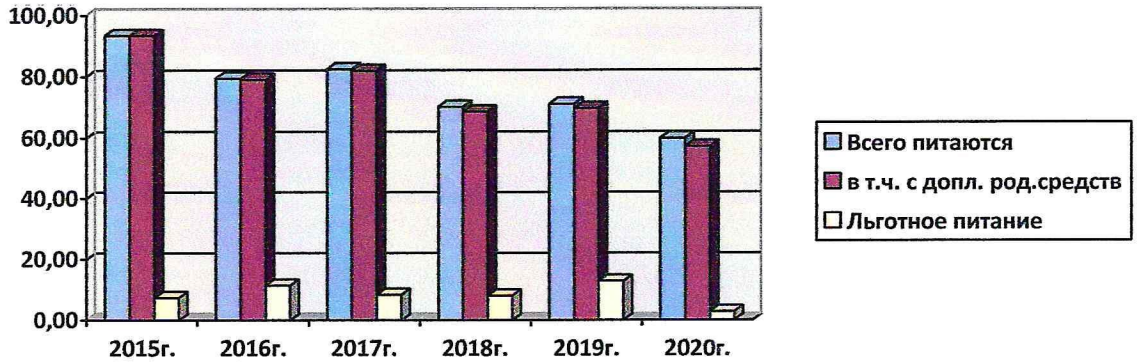
29 октября в школе проходила ежегодная родительская конференция, в рамках которой была организована «КПП» (кухня правильного питания) с предоставлением на дегустацию блюд школьной столовой. 19 февраля в школе прошло мероприятие – мастер класс «Завтрак для папы».

4. Охват питанием учащихся

В 2019-2020 учебном году стоимость горячего завтрака (1-5 кл.- 69,5 рублей, 6-11 кл.- 80,5 рублей в день).

Горячим питанием обеспечено всего 2100 учащихся школы, из них 1134 человек начальной школы, 678 учащихся средней и 288 старшей школы.

Охват питанием	май 2015 г.	май 2016 г.	май 2017 г.	май 2018 г.	Май 2019г.	Март 2020г.
Охвачено питанием всего	93,36%	79,34%	82,4%	70,1%	71,1%	59,9%
В т.ч. с доплатой родительских средств	93,32%	79 %	81,85%	68,6%	69,61%	57,14%
Процент учащихся, получающих льготное питание	7,4%	11,37%	8,4%	8,1%	12,9%	2,76%



Финансовое обеспечение организации школьного питания в настоящее время осуществляется за счет родительских средств и средств, поступающих из бюджета.

Остается проблема – организованный охват горячим питанием учащихся старшего звена.

Положительные результаты в области организации питания можно достичь только при активном взаимодействии классных руководителей, с родителями и учащимися, рассмотрение проблемы на родительских собраниях.

Школа включилась в мониторинг питания школьников.

Результаты мониторинга:

№ п/п	Охват питанием учащихся		По состоянию			
		май 2016 г.	май 2017 г.	май 2018 г.	Май 2019 г.	Март 2020 г.
1.	Всего детей в школе на момент исследования (по очной форме обучения)	2861	3543	3871	4056	3506
2.	Количество питающихся в ОУ,	2270	2936	2676	2885	2100
	в том числе: 1-4 кл.	1143	1679	1672	1656	1134
	5-9 кл.	1053	1158	856	1110	678
	10-11кл.	74	99	148	119	288
3.	Получают бесплатно молочные продукты	1300	1730	1960	2031	1703
4.	Получают горячее питание с родительской оплатой (69,5 -80,5 руб.) и компенсационной выплатой (10,50 руб.)	2260	2589	2650	2866	2100
5.	Получают льготное питание (многодетные / малообеспеченные	210/38/10	276/53/18	232/56/27	253/76/43	208/36/58

	/дети-инвалиды)					
6.	Получают горячий обед за родительскую плату (ГДП),	0	0	0	0	0

5. Организация льготного питания учащихся

В целях социальной поддержки детей и укрепления здоровья, **36** учащихся из категории малоимущих семей и **208** учащихся из категории многодетных семей - обеспечивались горячим питанием по льготной стоимости, **8** учащихся из вышеперечисленных категорий, получали двойную льготу, **58** учащихся, являющиеся детьми-инвалидами получали бесплатное питание. Список детей на льготное питание утверждён приказом директора школы на основании предоставленных родителями подтверждающих документов.

Количество учащихся 1-11 классов из многодетных и малоимущих семей, имеющих право на получение льготного питания

№ п/п	Классы	Кол-во уч-ся (мн/д / м/об)	№ п/п	Классы	Кол-во уч-ся (мн/д / м/об)
1.	1	29/7	7.	7	16/1
2.	2	27/16	8.	8	8/2
3.	3	35/7	9.	9	12/3
4.	4	29/3	10.	10	3/0
5.	5	18/3	11.	11	5/1
6.	6	26/3			
Итого					**208 / 36**

6. Механизм расчёта за питание

1. Заключен трёхсторонний договор между коммерческим банком «КУБАНЬ КРЕДИТ», и ПАО «Сбербанк Роосси» МАОУ СОШ № 93 и МУП «Комбинат школьного питания №1» на приём платежей (оплаты за питание).
2. Банком и программистами программы Парус в которой ведется учет питающихся разработана форма квитанции об оплате с указанием реквизитов поставщика услуг (КШП № 1).
3. Классным руководителям вменено в обязанность ежемесячно готовить квитанции на каждого учащегося с указанием в платёжном документе фамилии и имени учащегося, класса, периода оплаты (месяц и год) и суммы платежа, согласно ведомости по питанию в классе.
4. Классный руководитель обязан выдать, оформленные надлежащим образом квитанции плательщикам денежных средств (ученикам, либо их родителям) до 5 числа текущего месяца.
5. Плательщик денежных средств заполняет недостающие реквизиты в квитанции (Ф.И.О. плательщика, адрес, подпись, дата платежа) и осуществляет оплату через кассы КБ «КУБАНЬ КРЕДИТ» до 10 числа текущего месяца.
6. После произведённой оплаты, плательщик (ученик, либо его родители) предоставляет классному руководителю ксерокопию оплаченной квитанции.
7. На основании собранных квитанций, классный руководитель составляет и сдаёт отчёт ответственному по питанию до 20 числа текущего месяца.
8. Если произошла переплата, то сумма переплаты автоматически переходит в счёт следующего учебного месяца.

Но, несмотря на разработанный механизм расчёта, были выявлены **следующие недостатки:**

1. Несвоевременное оформление классными руководителями квитанций.
2. Некоторые классные руководители выдавали не оформленные квитанции, т.е. без указания фамилии и имени учащегося, класса, номера школы, периода оплаты (месяц и год) и суммы платежа.
3. Несвоевременная сдача отчётов за месяц, что привело к задолженности по классам за учебный год.
4. Классные руководители не смогли убедить некоторых плательщиков производить оплату через кассы КБ «КУБАНЬ КРЕДИТ», с которым заключён договор, в результате чего ежемесячно с КШП поступали огромные списки с неопознанными платежами т.к. банки, с

которыми не заключен договор не вносят полную информацию о плательщике в финансовую документацию, поступающую на КШП № 1.

5. Имели место случаи повторного внесения в отчёты одних и тех же квитанций.
6. Имели место случаи, когда квитанция выписана на одну сумму, а оплата по ней производилась на другую сумму.

7. При организации питания школа руководствуется

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Реализуется программа «Школьное молоко». На основании письма министерства образования и науки Краснодарского края от 29.12.2012 № 47-20623/12-14 «О финансовом обеспечении реализации инициативы губернатора», учащиеся начальной школы обеспечивались молоком два раза в неделю (вторник и четверг).

В течении учебного года выполнялись требования всех внутришкольных локальных актов.

8. Подведение итогов

Организация питания в 2019-2020 учебном году прошла удовлетворительно. В среднем по школе процент питающихся составляет – 59,9 %. Но это на 11,1 % меньше результатов прошлого года. Причина кроется в низком уровне организации просветительской работы классных руководителей.

Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными санитарно - гигиеническими требованиями организации питания учащихся, постоянный мониторинг и анализ состояния организации школьного питания, его финансового обеспечения **позволило:**

1.Улучшить качество школьного питания, обеспечить его безопасность, сбалансированность, витаминизацию.

2.Формировать у школьников культуру питания и чувства ответственности за свое здоровье.

Работа в данном направлении позволит школе достигнуть следующих **результатов:**

1. Развить систему мониторинга состояния здоровья учащихся.

2.Обеспечить учащихся необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании.

3. Развить механизмы координации и контроля в системе школьного питания.

4. Сформировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;

5. Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей.

6. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся.

7. Увеличить количество детей, питающихся в школьной столовой до 85 %.

8. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность.

Реализация плана санитарного просвещения в области рационального питания поможет предотвратить нерациональность диетологических привычек школьников, приводящих к развитию ряда заболеваний.

Коллективу учителей, необходимо и дальше проводить большую общественную, просветительскую работу с родителями и детьми по рациональному питанию в школе и дома.

Исходя из вышеизложенных данных, педагогический коллектив ставит на 2020-2021 учебный год следующие задачи:

• сформировать у детей представление о необходимости заботы о своём здоровье, и в первую очередь о важности правильного питания, как составной части сохранения и

укрепления здоровья;
• сформировать основные навыки личной гигиены, связанные с питанием: самостоятельное выполнение правил, предупреждающих возникновение желудочно-кишечных заболеваний.
• дать представление о необходимости и важности регулярного питания, соблюдения режима питания;

РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Принимая во внимание, что питание является одним из важнейших факторов, определяющих состояние здоровья детского населения, профилактики заболеваний органов пищеварения необходимо всем классным руководителям 1-11 классов продолжить принимать активные меры по организации 100% питания учащихся, по обеспечению качественного и безопасного питания детей, соблюдению санитарных норм и правил в МАОУ СОШ № 93. Принципиально реагировать на выявленные недостатки, устанавливать причины и условия, им способствующие, в целях их устранения. Продолжить оснащение технологическим оборудованием пищеблока.

Совместная деятельность всех служб позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить все необходимые коррективы и, в итоге, сохранить здоровье наших школьников/

9. Размещение информации на сайте школы

-Положение об организации питания учащихся

-Положение о бракеражной комиссии

- Акты проверки организации питания учащихся МАОУ СОШ № 93

-Рекомендации родителям о правильном питании

-Программа совершенствования культуры питания