**Аналитическая справка по питанию за первое полугодие 2024-2025 учебного года.**

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Аналитическая справка по питанию за первое полугодие 2024-2025 учебного года.

С 09.12.2025 г. по 209за первое полугодие 2023.12.2025г. в МБОУ « Криволесская ОШ » была проведена

проверка организации горячего питания учащихся 1 – 9 классов.

Цель проверки: получение информации об организационном обеспечении

учащихся горячим питанием, о соблюдении санитарно-гигиенического состояния

столовой в соответствии с требованиями норм и правил безопасности жизнедеятельности,

о степени оснащенности столовой оборудованием, посудой, инвентарем, санитарной

одеждой, об эстетическом состоянии обеденного зала, об организации наличия

документов по питанию.

Проверка осуществлялась и. о. директора школы Афониной Е. Л., заместителем

директора по ВР Даниловой О. Н., председателем родительского комитета Никитиной Л. А., общественный инспектор по охране прав детства Демченкова С. М..

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи учащихся

1-9 классов, беседа с поваром, посещение классных часов и внеклассных мероприятий 1-9

классов, анкетирование учащихся и родителей (законных представителей).

Главная цель :

– организация питания учащихся;

- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;

- анализ меню;

- работа школьной столовой, санитарное состояние.

- опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Для достижения поставленной цели ведется огромная работа:

1. Разработана программа организации горячего питания в школе, целью которой

является создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию

навыков правильного питания, увеличение охвата учащихся 1 -9 классов горячим

питанием.

2. Ведется организационно – аналитическая работа ( изданы приказы, локальные акты).

3. Вопрос об организации питания рассматривается на совещаниях при директоре,

совещаниях классных руководителей.

4. Ведется работа по оформлению обеденного зала. Оформлен стенд о правильном

питании, стенд о пользе молока и молочных продуктах, стенд о бережном отношении к

хлебу, стенд «Витаминная азбука».

5. Ведется работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни

среди обучающихся.

6. Осуществляется ежедневный контроль за работой столовой администрацией школы,

проводятся целевые тематические проверки родителями.

*Проверкой установлено:*

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2024-2025 учебном году.

В 2024-2025 учебном году по горячему питанию обучающихся обновлены школьные нормативные акты: изданы приказы «Об организации горячего питания обучающихся 1-9 классов на учебный год», «Об обеспечении детей с ОВЗ бесплатным двухразовым горячим питанием», «О создании бракеражной комиссии», «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания», «О создании комиссии по осуществлению родительского контроля за питанием учащихся».

Ответственным за организацию питания школьников является учитель начальных классов Панасенкова Г. В.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Все обучающихся 1 – 9 классов охвачены бесплатным горячим питанием.

Каждодневное меню питания учащихся, утвержденное директором школы составляется в соответствии с рекомендованным цикличным 10-дневным меню и требованиям, в котором указываются сведения об объемах выхода блюд, их калорийности (энергетической ценности), состава блюд в белках, жирах, углеводах и номера рецептур приготовления.

В рацион питания учащихся входит мясо, рыба, овощи, фрукты, каши, молочные продукты, хлеб.

Пищеблок обеспечен необходимым оборудованием. Имеется в достаточном количестве столовая посуда и приборы.

Все дети с ОВЗ, приходящих в школу обеспечиваются бесплатным 2-х разовым горячим питанием в столовой.

Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает положительный результат.

На отчетный период по школе охват горячим питанием среди учащихся 1-9 классов

составляет 100% .

Также в ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проведена проверка нормативной базы по организации питания в школе.

2. Проведена проверка качества питания

3. Проведена проверка санитарно-гигиенического состояния столовой в соответствии с требованиями норм и правил безопасности жизнедеятельности.

4. Проанализированы планы воспитательной работы классных руководителей 1-9

классов по отражению в них вопросов организации питания и культуры поведения в

столовой.

Качество готовой пищи ежедневно проверяется поваром, медработником и членами бракеражной комиссии. Также родителями учащихся регулярно проводится работа по контролю за качеством организации школьного питания, согласно Положению о родительском контроле за качеством питания в школе.

Комиссия ОО осуществляют свою деятельность в соответствии с «Положением о родительском контроле», утвержденном 12 сентября 2020 г. (Протокол № 1 от 31.08.2020 г. педагогического совета) и «Порядком доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи».

План работы комиссии на новый учебный год и график выхода на проверки составлены. Периодичность выхода на контроль комиссии по осуществлению родительского контроля – 1 раз в месяц. Журнал посещения родительского контроля имеется в школе.

Главными задачами в текущем учебном году являются пропаганда здорового питания и ознакомление с организацией питания в школе с целью увеличения охвата учащихся горячим питанием. Результаты анкетирования и опросов учащихся и родителей стали темами обсуждения на «классных часах», родительских собраниях, педсоветах. Специально подготовленные беседы по здоровому питанию для классных часов в школе и родительских собраний, проводимые классными руководителями имеют большое значение для разъяснительной работы среди учащихся.

Ежеквартально в учреждении проходят недели здорового питания. Проведенное анкетирование среди родителей 10-13 декабря 2025 года, в котором участвовало 12 человек показало: что, количество учащихся 1 – 9 классах, питающихся в столовой, увеличилось, а число родителей, удовлетворенных организацией горячего питания, увеличилось. Родители внесли предложения по совершенствованию работы столовой, которые были учтены и по возможности реализованы. Многие предложения будут внесены в план работы на следующий учебный год.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Криволесская ОШ» 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, организовано дежурство учителей и детей по столовой.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

И. о. директора Афонина Е. Л.