**Муниципальное общеобразовательное учреждение**

**Луговская средняя общеобразовательная школа**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

155838, Ивановская обл., Кинешемский р-он, д. Луговое, ул. Школьная дом № 15,

телефон: (49331) 99-227; факс: (49331) 99-286 E-mail: lsh01@ yandex.ru

ИНН/КПП 3713003779 / 370301001 ОГРН 1033700452191

**Самоанализ организации питания школьников**

**в МОУ Луговской средней школе**

 Для организации питания Муниципальное общеобразовательное учреждение Луговская средняя общеобразовательная школа (далее МОУ Луговская средняя школа) руководствуется Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ; Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года № 52-ФЗ; Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

 Организация питания в Муниципальном общеобразовательном учреждении Луговской средней общеобразовательной школе проходит под девизом: «Здоровое питание - успешное образование!»

 Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального сбалансированного питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и психического развития, способности к обучению, профилактике заболеваний, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов во все возрастные периоды.

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

 К задачам, которые ставит перед собой школа по организации питания, относятся:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся за счёт средств областной субвенции для учащихся начальных классов и средств родителей для учащихся основного и среднего звена.

2. Укрепление материальной базы помещений пищеблока школы, внедрение современного технологического оборудования и технологий приготовления пищи, современных форм организации питания, обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

3.Организация разъяснительной и санитарно-просветительской работы, гигиеническое обучение детей, родителей и педагогов основам оптимального питания, повышение культуры питания.

4. Развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни.

5. Следить за калорийностью и сбалансированностью питания.

6.Увеличение охвата горячим сбалансированным питанием детей всех возрастных групп и категорий.

 Школьная столовая

 Школьная столовая с производственными помещениями расположены на первом этаже здания. Общая площадь столовой 157,1 кв.м., обеденный зал рассчитан на 60 посадочных мест, на сегодняшний день максимальное количество одномоментно питающихся детей 30 человек, продолжительность перемен для питания длится 20 минут. Зал имеет оформленный интерьер по принципу «кафе» - оборудован столами овальной формы с четырьмя стульями. Поверхность столов и стульев легко моющаяся, устойчива против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Завершает композицию длинный стол в виде барной стойки со барными стульями, что даёт возможность большей группе учащихся объединиться за общим столом.

 Цвет играет важнейшую роль в интерьере. Цветовое оформление столовой влияет не только на настроение и аппетит — с его помощью можно скорректировать недостатки и подчеркнуть достоинства помещения. В нашей школе мы использовали дизайнерский прием и сыграли на выделении одного главного цвета - оранжевый.

 Оранжевый цвет — это сверхэнергичный, жизнерадостный и располагающий цвет. Когда мы смотрим на оранжевый, мозг и желудок начинают работать быстрее, эффективнее, как бонус, поднимается настроение и поэтому он идеально подходит для помещений, в которых принято делить трапезу с друзьями. Оранжевый цвет появился благодаря любви красного и желтого цветов. От одного родителя он унаследовал энергичность и целеустремленность, от другого – дружелюбие и оптимизм. Этот цвет предпочитают эмоциональные и общительные люди с сильным творческим началом. А еще его обожают маленькие дети, стремящиеся познать мир, что идеально подходит для школьной столовой.

 Входная зона в столовую оборудована 5-тью умывальниками для мытья рук учащимися. Производственные помещения и оборудование кухни имеется в необходимом объеме и соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

В МОУ Луговской средней школе заключён Контракт на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся Индивидуальный предприниматель Куташевой Ириной Гавриловной.

 Работники школьной столовой имеют специальную подготовку и состоят в штате ИП.

В процессе приготовления блюд соблюдается поточность мытья, разделки сырых и вареных продуктов. Все оборудование в столовой имеет соответствующую маркировку, что помогает при работе на пищеблоке. Ежедневно соблюдение норм хранения продуктов, качество и калорийность питания контролируется медицинским работником школы. Медицинский работник следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

 Столы накрывают сотрудники пищеблока заблаговременно за 5 минут до конца урока по утверждённому расписанию.

 В помещении столовой имеется стендовая группа, на которой размещены меню десятидневное и ежедневное, утверждённое директором школы, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость. Меню составлено по сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Могильного Н.П. и Тутельян В.А., 2011 года и нормам Сан. Пин. 2.4.5.2409-08 приложение 2 « Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд»

 Имеется информация в ежедневной потребности в калориях разным возрастным группам, 2 стойки на столы со сменной информацией, модульная картина «Витаминная тарелка», в виде часов.

 В связи с кабинетной системой обучения, график питания учащихся вывешен в каждом классе.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п |  | время на завтрак /(обед) | класс |
| 1 перемена | д. Луговое | 9-25 – 9-40 / 11-55 – 12-10 | 1 |
|  |  | 9-10 – 9-25 / 12-15 – 12-30 | 2а |
| 2 перемена |  | 10-15 – 10-30 / 13-00 – 13-15 | 3 |
|  |  | 9-20 – 9-35 / 13-40 – 13-55 | 2б |
|  |  | 10-20 -10-35 / 13-40 – 13-55 | 4 |
| 3 перемена |  | 11-15 -11-30 | 5 |
|  |  | 11-35 – 11-50 | 6б |
| 4 перемена |  | 12-15 – 12-30 | 6а |
|  |  | 12-25 -12.40 | 7 |
| 5 перемена |  | 13-20 – 13-35 | 8 |
|  |  | 13-15 – 13-30 | 9 |
|  |  | 13-00 – 13-15 | 10 |
| 6 перемена |  | 13-05 – 13-25 | 11 |

Классные руководители сопровождают своих учеников на завтрак и обед.

 За каждым классом закреплены столы.

 Пищеблок

 Пищеблок оснащен современным оборудованием. Из технологического оборудования на пищеблоке имеется: духовой шкаф, электроплита, 3 холодильника электро-мясорубка, мармит, овощерезка, холодильный ларь.

 Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой с учётом проведения карантинных мероприятий. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

 В пищеблоке имеются и ведутся ежедневно журналы (прошиты и пронумерованы):

1) журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;

2) санитарный журнал;

3) журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

4) бракеражный журнал по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий организаций общественного питания;

5) ведомость контроля за рационом питания;

6) журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

7) журнал остатков пищи.

 В каждом учебном году проводится текущий ремонт  школьного пищеблока, производственных помещений и обеденного зала.  По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды и приборов.

 Охват горячим питанием

 Вопрос организации питания ежегодно рассматривается на совещаниях при директоре и на оперативных планерках с педагогическим коллективом, а также классные руководители на классных часах проводят беседы с учащимися о сбалансированном здоровом и своевременном питании. В школе численность учащихся 284 человека.

На уровне начального образования горячее питание организовано за счёт средств областной субвенции 61-38 рублей, основного и среднего образования организовано за счет родительской оплаты на сумму 55-00 рублей, завтрак и 70-00 рублей обед.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Год | обучающиеся1-4 классов | обучающиеся5-9 классов | обучающиеся10-11 классов | вся школа |
| Всего | Из них питаются | % | Всего | Из них питаются | % | Всего | Из них питаются | % | Всего | Из них питаются | % |
| 2019-2020 | 98 | 98 | 100 | 117 | 117 | 100 | 24 | 18 | 75 | 245 | 239 | 97.5 |
| 2020-2021 | 98 | 98 | 100 | 127 | 127 | 100 | 22 | 15 | 68 | 247 | 240 | 97 |
| 2021-2022 | 107 | 107 | 100 | 140 | 140 | 100 | 20 | 17 | 85 | 267 | 264 | 98,8 |

 Мониторинг питания за 3 года:

 В начале нового учебного года планируется работа по направлению пропаганды здорового питания среди педагогов (классных руководителей), учащихся школы, родителей (законных представителей), определяется необходимость по улучшению материально-технической базы школьной столовой.

**План мероприятий по пропаганде здорового питания обучающихся**

**МОУ Луговской средней школы на 2022-2023**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятие** | **Сроки** **проведения** | **Ответственные и исполнители** |
| 1. **Контроль организации и качества питания**
 |
|  | Утверждение порядка организации льготного питания и ведения документации. Оформление документов на питание обучающихся школы | Август  | Администрация школы |
|  | Совещание при директоре «Организация школьного питания, совершенствование системы школьного питания». Собрание трудового коллектива. Задачи, перспективы по развитию системы школьного питания | Август  | Директор школы |
|  | Организация питания школьников столовой:* Утверждение режима питания, обучающихся школы;
* Утверждение режима работы школьной столовой;
* Утверждение графика дежурства учителей.

 Усиление контроля за организацией дежурства в столовой.  | Сентябрь  | Администрация школы |
|  | Оформление стендов по организации школьного питания, оформление страничек на школьном сайте. | 1 раз в четверть | Зам директора по ВР |
|  | Усиление контроля бракеражной комиссией за качеством питания школьников. | Ежедневно  | Зам директора по АХЧ |
|  | Рейды родительского комитета школы по проверке организации качества школьного питания. | В течение года | Председатели родительского комитета |
|  | Рейды депутатов Кинешемского муниципального района по проверке организации качества школьного питания. | В течение года | Депутаты по согласованию |
| 1. **Мероприятия по пропаганде здорового питания с обучающимися школы**
 |
|  | Изучение теоретических и практических основ правильного питания в рамках общеобразовательных предметов (биология, химия, окружающий мир, ОБЖ) | В течение учебного года | Учителя- предметники, классные руководители |
|  | Изучение теоретических и практических основ правильного питания в рамках дополнительного образования (беседы, классные часы) | В течение учебного года | Классные руководители |
|  | Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой  | Октябрь, январь | Зам директора по ВР,классные руководители |
|  | Проведение уроков-здоровья: «Коктейль здоровья», «Винегрет–шоу», «Витаминка» и др. | В течение года | Учителя начальных классов |
|  | Беседа с учащимися 1-4 классов «Здоровое питание – залог здоровья» | Октябрь  | Учителя начальных классов |
|  | Классные часы: - «Горькая, правда, о сладком лимонаде»; - «Культура здорового питания»;- «Летом укрепляем организм»;- «Питание во время подготовки к экзаменам» | Ноябрь ЯнварьМарт | Классные руководители 5-11 классов |
|  | Конкурс рисунков среди учащихся 1-4 классов «Особенности национальной кухни» | Декабрь  | Зам директора по ВР, классные руководители  |
|  | Круглый стол для старшеклассников «Ты есть то, что ты ешь» | Декабрь  | Учитель биологии |
|  | Конкурс буклетов о правильном питании 8-9 классы | Январь | классные руководители |
|  | Конкурс проектов для учащихся 1-11 классов «Традиции и культуры питания. Кухни народов мира» | Апрель | Зам директора по ВР, классные руководители |
|  | Диспут «Что значит быть здоровым?» 9-11 классы | Апрель  | Ухтина С.С. – учитель ОБЖ |
|  | Освещение вопросов правильного питания школьников на страницах школьной газеты  | В течение года  | Руководитель «Пресс-центра» |
|  | Организация выставок литературы: «Правильное питание - основа здоровья», «Питаемся полезно», «Что нужно есть»  | В течение года  | Библиотекарь |
|  | Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся | Ежемесячно  | Зам директора по АХЧ |
|  | Проведение мониторинга отношения обучающихся к организации горячего питания в школе. | 1 раз в четверть | Зам директора по АХЧ |
| 1. **Мероприятия по пропаганде здорового питания с родителями школы**
 |
|  | Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании учащихся на родительских собраниях «Основы формирование у ребёнка навыков здорового образа жизни. Атмосфера жизни семьи как фактор физического и психического здоровья ребёнка. Профилактика вредных привычек и социально обусловленных заболеваний у детей». | 1 раз в четверть | Классные руководители,  |
|  | Изучения отношения родителей к организации горячего питания в школе | 2 раза в год | Классные руководители |
|  | Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.  | В течение года | Классные руководители |
| 1. **Мероприятия по пропаганде здорового питания**

**с педагогическими кадрами школы** |
|  | Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей. | 1 раз в четверть | Зам. директора по ВР |
|  | Обобщение опыта работы классных руководителей по вопросам организации школьного питания, здоровьесбережения | В течение учебного года | Классные руководители |
|  | Совещания с классными руководителями по вопросам оформления права льготного питания | В течение учебного года | Зам директора по ВР |
|  | Ведение пропаганды здорового питания. | В течение года | Классные руководители |
|  | Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания. | В течение года | Классные руководители |
|  | Пропаганда горячего питания среди родителей. | В течение года | Классные руководители |
|  |  Внедрение программы «Разговор о правильном питании». | В течение года | Зам директора по ВР |
| 1. **Мероприятия по модернизации школьной столовой и пищеблока**
 |
|  | Реорганизация школьной столовой,оснащение и ремонт школьного пищеблока современным технологическим оборудованием | Июнь - август | Руководитель образовательного учреждения, заместитель руководителя по АХЧ |

 На первом в учебном году родительском собрании, в режиме онлайн, поднимался вопрос организации питания, на сайте школы размещена вся информация для родителей по вопросам питания. Для родителей и учащихся проводится анкетирование «Школьное питание глазами родителей», «Школьное питание глазами детей» с целью выявления удовлетворённости (неудовлетворённости) школьным питанием. Обоснованных жалоб и замечаний от родителей (законных представителей) учащихся не поступало. При участии родителей (законных представителей) организованы мероприятия по контролю качества питания. Ежедневно представители из родительского комитета приходят в школу и наблюдают, как едят обучающиеся, пробуют блюда (контрольная порция), оценивают остатки недоеденной пищи. По итогам проверки заполняют Чек лист.

 Такая же проверка была инициирована Управлением образования Кинешемского муниципального района, и депутатами Луговского сельского поселения от партии Единой России.

  На протяжении всего учебного года медработником школы Болониной Т.В. так же осуществляется контроль над качеством приготовляемых блюд и соблюдением норм Сан ПиНа на пищеблоке и столовой.

 Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Кроме того, бракеражная комиссия уделяет большое внимание контролю над гигиеническим состоянием пищеблока, за ассортиментом блюд.

В состав Бракеражной комиссии входят: Сабурова И.В. – директор школы

 Воробина Н.П. – зам директора по АХЧ

 Кувшинова М.А. – Уполномоченный по правам ребёнка

 Болонина Т.В. – медик

В обязанности бракеражной комиссии входит осуществление контроля за выполнением условий Контракта, заключенного с ИП по организации питания обучающихся школы. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований предъявляемых надзорными органами и службами. Организует и проводит опрос обучающихся, анкетирование по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору школы. Комиссия вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

 В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Приказами и Распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательного учреждения, Контрактом, заключенным между образовательным учреждением и ИП. Состав комиссии утверждается Приказом директора школы на каждый учебный год.

 За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Во внеурочной деятельности учащихся начального звена проводится курс: «Здоровое питание» 1 час в неделю, где ребята познают о правильном питании.

 В школьном библиотечном центре ежегодно устраивается выставка книг и собраны материалы по здоровому питанию. Для учащихся проводятся экскурсии, а также материалы выставки используются для проведения «Лагерного сбора» с целью развития коллектива, который строит свою деятельность осознанно, целенаправленно не только на пользу и радость себе, но и другим, формирование личности участника сбора в единстве трёх сторон: эмоционально-волевой, действенно-практической, познавательно-мировозренческой. Темы для лагерного сбора могут быть различными, в том числе

 Классными руководителями в классных коллективах проводят классные часы по темам: «Десять правил здорового питания», «Правильное питание – ключ к здоровью», «Секреты здорового питания», «Здоровое питание», с целью создания условий для формирования правильного отношения к своему здоровью, посредством правильного питания.

 «Витаминная тарелка» размещённая в зале школьной столовой служит отправной точкой Квест- игры «Здоровое питание» Цель данной игры познакомить детей с понятием «витамины», формирование представления о необходимости наличия витаминов в организме человека, о полезных продуктах, в которых они содержатся; формирование привычки к здоровому образу жизни. Данная игра позволяет развивать желание правильно питаться, обогащать знания детей о здоровом питании, потребность детей в активной двигательной деятельности и т.д., а также воспитывать желание заботиться о своём здоровье, сознательно выбирать продукты питания и умение анализировать свой выбор, воспитывать культуру питания.

 Вопрос организации питания ежегодно рассматривается на совещаниях при директоре и на оперативных планерках с педагогическим коллективом, а также классные руководители на классных часах проводят беседы с учащимися о сбалансированном здоровом и своевременном питании.

Вывод

 В организации питания учащихся имеется еще много нерешенных проблем. Одной из которых является при организации школьного питания является недостаточная информированность родителей и учащихся о значении рационального и сбалансированного питания детей, о необходимости горячего питания во время учебного процесса. Привлечение старшеклассников к горячему питанию. Так же остается проблема – организованный охват горячим питанием учащихся старшего звена, где ребята посещают столовую не организовано, денежные средства выделяемые родителями на приобретение горячего питания тратится учащимися в большинстве случаев на выпечку, салаты.

 Достичь положительных результатов в области организации питания возможным только при активном взаимодействии классных руководителей, с родителями и учащимися, рассмотрение проблемы на родительских собраниях.

Задачи на 2021-2022 учебный год:

1. Продолжить создание банка данных по всем категориям нуждающихся в социальной защите.

2. Совместно с медицинской сестрой школы продолжить работу по соблюдению санитарно гигиенических норм и правил. Следить за состоянием здоровья школьников, нормами питания.

3. Вести борьбу за чистоту и порядок в школьной столовой, за общую высокую культуру во время приема пищи.

3. Совместно с классными руководителями продолжать работу по привитию культуры поведения учащимся в школе.

4. Вести пропаганду здорового образа жизни с использованием средств информации.

5. Своевременно проводить выверку движения учащихся (прибывшие - выбывшие) для правильного учета.

6. Обеспечить сохранность контингента учащихся.

7. Постоянно привлекать родительскую общественность к вопросам контроля за организацией питания и сохранения здоровья школьников.