

Информационно  
-аналитическая  
справка  
по организации  
школьного питания  
МБОУ «Урмарская СОШ  
им. Г.Е.Егорова»

2016



## Информационно-аналитическая справка по организации школьного питания (муниципальный конкурс на лучшую организацию школьного питания)

### 2. Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении (СанПиН 2.4.5.2409-08)

Совершенствование системы питания в школе напрямую связано с сохранением здоровья нации и задачами улучшения демографической ситуации в стране. Здоровое, рациональное питание имеет первостепенное значение для предупреждения многих хронических заболеваний, определяющих в настоящее время в России преждевременную смертность и низкую ожидаемую продолжительность жизни.

### Наличие вывески «Школьная столовая» с указанием наименования организации, режима работы



С учетом физиологических особенностей каждого возраста продуман режим работы столовой, который соответствует режиму работы школы.

### 2.2 Наличие обеденного зала площадью не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место, количество посадочных мест.



Площадь обеденного зала школы – 293,9, который имеет -120 посадочных мест.



### **2.3 Выполнение требований к санитарно-техническому обеспечению организации школьного питания, инвентарю, посуде, мебели, к санитарному состоянию и содержанию помещений**

Школьная столовая построена по типовому проекту, имеет полный набор необходимых помещений: склады, овощной цех, мясо - рыбный цех, горячий цех, раздаточная зона, моечная для мытья столовой посуды, моечная кухонной посуды, комната отдыха для работников столовой, душевая, туалет.

### **2.4 Интерьер обеденного зала, оригинальность и фантазия в оформлении, оригинальность оформления обеденных столов, меню и т.д.**

Обеденный зал оформлен в стиле «кафе», на стенах картины учащихся школы, на которых отражается тема хлеба насущного.

Культуру питания формирует и оформление столовой. Стены окрашены в приятные оттенки жёлтого цвета, дополняют картины, шторы на окнах, новая обеденная мебель, все это что создает комфортную, спокойную обстановку при приеме пищи. Практические навыки поведения в столовой прививаются учащимся с первого класса. Ответственность за организацию, поведение класса в столовой возложена на классных руководителей, в их отсутствие — на социального педагога. Дежурные классы могут дополнять оформление зала информацией, плакатами по теме здорового поколения.

### **2.5 Выполнение требований к организации здорового питания и формированию примерного меню, наличие двухнедельного цикличного меню, его соответствие ежедневному меню, разнообразие ассортимента блюд по дням недели с учетом сезонности; выполнение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности**

- приложение 1 примерное меню
- приложение 2 десятидневное меню

#### **Профилактика витаминной недостаточности.**

Именно в школьном возрасте наблюдается: снижение слуха, зрения, дефекты речи, нарушение осанки. Это — неизбежный результат количественного и качественного голодания... Скрытые формы витаминной недостаточности не имеют внешних проявлений и симптомов, однако снижают работоспособность, общий тонус организма и его устойчивость к неблагоприятным факторам.

Для организации дополнительной витаминизации школьных обедов приобретается порошок «Аскорбиновая кислота» для приготовления раствора

для приёма внутрь. Аскорбиновая кислота в виде дозированного порошка белого цвета. Используется как витаминный препарат, который играет важную роль в регуляции окислительно-восстановительных процессов, углеводного обмена, способствует повышению сопротивляемости организма. Витамин С не образуется в организме человека, а поступает только с пищей. Витаминизация пищи важна зимой и весной, но при полноценном питании человек не испытывает дефицит в витамине С. Он важен в период роста, при высоких нагрузках.

В школе разработана Инструкция по проведению С-витаминизации. Поварами изучена инструкция по применению витаминного препарата. Осуществляется витаминизация третьих блюд под руководством медицинского работника школы. Для приготовления напитков используется 1г. на 1 литр напитка (сок, кисель, компот из сухофруктов). Витамин С переносится детьми хорошо, Дети, у кого возможна аллергическая реакция на препарат (по согласованию с родителями) взяты медработником под контроль. Медработник школы ведет Журнал «Витаминизация третьих и сладких блюд» согласно форме 4 (Приложение 10 СанПин 2.4.5.2409-08). Часто в школьное меню включаем чай с лимоном. Цитрусовые являются органическим источником витамина С.

#### **Йодирование пищи.**

**Важность йодирования пищи продиктовано необходимостью профилактики** увеличения щитовидной железы у детей. С октября 1999 года действует постановление правительства, подписанное В. В. Путиным, "О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода и других микронутриентов»

Установлено, что дополнительное регулярное потребление 100-150 мкг йода с обогащенными продуктами питания почти в 2 раза уменьшает частоту увеличения щитовидной железы у детей школьного возраста в районах с легкой и умеренной степенью йодной недостаточности в течение 6-9 месяцев от начала проведения этого метода йодной профилактики.

## **2.6 Укомплектованность столовой квалифицированными кадрами, выполнение требований к условиям труда персонала**

### **Кадровое обеспечение**

| <b>№</b> | <b>Должность</b> | <b>стаж</b> | <b>образование</b>       |
|----------|------------------|-------------|--------------------------|
| 1.       | Ст. повар        |             | Среднее специальное      |
| 2.       | Ст. повар        |             | Среднее профессиональное |

|    |                                           |  |                            |
|----|-------------------------------------------|--|----------------------------|
| 3. | Повар                                     |  | Начальное профессиональное |
| 4. | Повар                                     |  | Начальное профессиональное |
| 5. | Кассир                                    |  | Среднее                    |
| 6. | Посудомойка                               |  | Среднее                    |
| 7. | Посудомойка                               |  | Среднее                    |
| 8. | Уборщица<br>производственных<br>помещений |  | Неполное среднее           |
| 9. | медсестра школы                           |  | Среднее профессиональное   |

## **2.7 Наличие необходимой документации по СанПиН 2.4.5.2409-08**

Работает бракеражная комиссия во главе со школьной медсестрой

### **Приложение 3**

**2.8 Организация и проведение тематических мероприятий (дней сладкоежек, именинников, блинов, пирогов, вареников, пельменей, национальной кухни и т.п.).**

**Вошли в традицию школьной столовой праздничные мероприятия «Новогоднее кафе»,**

**« День рождения класса». Организуются « Праздничные столы» для выпускных классов.**

**2.9 Внедрение дополнительных форм обслуживания (шведский стол, столы заказов, витаминные столы, молочный или фито-бар, буфет, организация питания по свободному выбору, чайный стол, блюда по заказу учащихся и другие)**



**Работает стол заказов для учащихся и учителей, помимо обедов по свободному выбору организуются комплексные обеды в начальном звене.**

**В столовой имеется буфет для перекуса. В ассортимент входит свежая выпечка:**

**Ватрушки, плюшки, пирожки и другие сладости.**



**2.10 Отсутствие невыполненных предписаний Роспотребнадзора за 3 года**

**2.11 Проведение дней открытых дверей школьной столовой**

**2.12 Выполнение требований к организации питьевого режима**

В обеденном зале находится бак с чистой кипяченой водой. Контроль над его состоянием возложен на работника столовой, стоящем на линии раздачи, кухонная рабочая постоянно контролирует наличие чистой посуды. Пробы воды, взятые сотрудником ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в мае 2013 года, соответствует качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени пребывания в школе.



## **2.13 Повышение квалификации работников столовых – прохождение курсовой переподготовки в течение последних 5-и лет**



## **2.14 Уровень культуры обслуживания (внешний вид работников столовой,**

**обеспеченность посудой и столовыми приборами)**

**Повара имеют спецодежды, ими соблюдаются все правила личной гигиены.**

### **3. Формирование правильного пищевого поведения, воспитание культуры питания и ответственности за своё здоровье у детей и подростков**

#### **3.1 Интегрирование в учебные предметы курсов по формированию культуры здорового питания у детей и подростков, реализация программы «Разговор о правильном питании»**

#### **3.2 Проведение внеклассной воспитательной работы с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за своё здоровье**

##### **Просветительская работа с учащимися:**

-  Система классных часов «Здоровое питание – здоровое поколение»
-  Система школьных конкурсов по здоровому питанию (мультимедийных презентаций, проектов, публикаций и газет)
-  Общешкольный праздник «Здоровым быть здорово!»
-  Беседы по этике по классам
-  Проекты учащихся по вопросам рационального питания

#### **3.3 Организация работы с родителями по пропаганде здорового питания детей и подростков (собрания, классные часы, в т.ч. с приглашением медиков, индивидуальные беседы, выпуск памяток и т. д.)**

**Вопросы питания систематически поднимаются на совещаниях учителей, родительских собраниях**

**3.4 Использование в общеобразовательном учреждении и школьной столовой наглядной агитации по пропаганде здорового питания, действующие информационные стенды о здоровом питании**

**3.5 Обученность учащихся гигиеническим и эстетическим навыкам поведения в столовой**

**Просветительская работа с учащимися:**

-  Система классных часов «Здоровое питание – здоровое поколение»
-  Система школьных конкурсов по здоровому питанию (мультимедийных презентаций, проектов, публикаций и газет)
-  Общешкольный праздник «Здоровым быть здорово!»
-  Беседы по этике по классам
-  Проекты учащихся по вопросам рационального питания

**3.6 Проведение тематических конкурсов, сочинений, газет, бюллетеней и т.д.**

**3.7 Профессиональная подготовка педагогов по вопросам рационального питания, участие в курсах, конференциях, семинарах, конкурсах различного уровня по вопросам питания детей**

**3.8 Выполнение обучающимися и педагогами творческих и научных работ по вопросам рационального, здорового питания**

**3.9 Наличие в СМИ материалов о школьной столовой, организации питания в школе, работниках пищеблока за последние 3 года**

**В школьной газете «Голос школы» учащиеся пишут заметки о том, как им нравится питаться в школьной столовой. ( Приложение 4)**

#### **4. Обеспечение доступности школьного питания**

**4.1 Использование выращенной учащимися сельхозпродукции (подсобные хозяйства, учебно-опытные участки) для удешевления школьного питания (на сколько рублей удешевляется школьное питание в день на 1 чел.)**

#### **5. Организация питания в школе**



## 5.1 Реализация в школе программы по совершенствованию организации школьного питания

В рамках подпрограммы «Совершенствование организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Чувашской Республики на 2012 – 2013 годы» наша школа получила оборудование для школьной столовой. В комплект поставки входят:

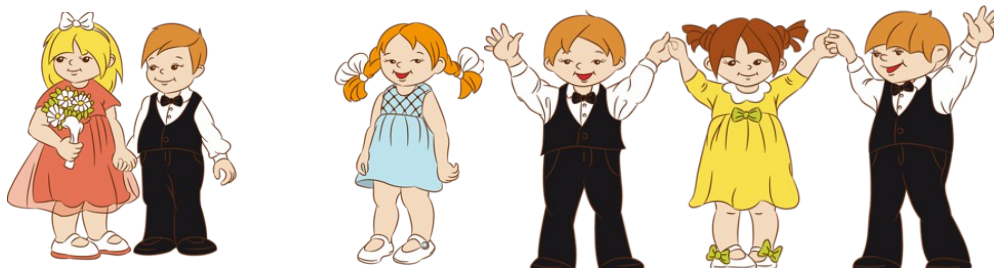
- линия раздачи,
- пароконвектомат,
- электрическая плита,
- пекарский шкаф,
- холодильный и морозильный шкафы,
- мармиты,
- посудомоечная машина,
- тестомес и многое другое.

В данный момент полностью завершена модернизация школьной столовой и дети обедают в светлом, уютном, красивом помещении, где приятно и пообедать, и пообщаться.

«Хорошее питание - залог качественного образования» - это понимают все участники образовательного процесса. Поэтому новой столовой рады не только педагоги и учащиеся, но и родители.



Качественные характеристики школьного питания.



**Школа обеспечивает обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются:**

- оптимальная количественная и качественная структура питания
- гарантированная безопасность технологической и кулинарной обработки продуктов и блюд; (бракераж готовой продукции);
- физиологически обоснованный режим питания. Рациональная организация работы школьной столовой (Режим работы школьной столовой)
- рацион питания. Перспективное меню на 10 дней. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности.

**5.2 Наличие плана по руководству и контролю за организацией питания школьников и его реализация. ( Приложение 6)**

**5.3 Организация питания в школе в соответствии с существующими требованиями (продолжительность перемены, режим работы столовой, график питания в столовой, организованное дежурство учащихся под руководством преподавателей)**

**Рациональная организация работы школьной столовой:**

С учетом физиологических особенностей каждого возраста продуман режим работы столовой, который соответствует режиму работы школы. Для учета выдачи питания школьникам у нас разработана своя система. Ежедневно с 8-9 часов утра проходит учет наличного состава учащихся.

**Режим работы школьной столовой:**

**Завтраки с предварительным накрытием столов.** Предварительное накрытие осуществляет работники пищеблока.

- **09.15** – завтрак 1-5ых классов (всего 106(1кл.) -95(5кл.) человек). Их завтрак приближен к режиму детского сада, большинство детей дома не успевают позавтракать. **Выведение первых классов связано с обеспечением их безопасности, комфортности, снижение тревожности.** Они одни в столовой. Им уделяется много внимания. Прием пищи должен сопровождаться спокойной обстановкой. Приучаем принимать школьный режим, школьные правила поведения.
- **10.15.** – завтраки для 3,4,6,7 классов (всего 212(3-4кл.) – 186(6-7кл.) человек) Осуществляется обслуживание педагогов путем свободного выбора на линии раздачи.
- **11.20** – завтраки для 8-9, классов (всего 180(8-9кл.) человек) Осуществляется обслуживание педагогов путем свободного выбора на линии раздачи.
- **11.25** – 10-11 классы (142 человека). Осуществляется обслуживание старшеклассников путем свободного выбора на линии раздачи.

#### 5.4 Общий охват учащихся организованным одноразовым горячим питанием в школе.

##### Охват горячим питанием учащихся



| Учебный год                 | полугодие        | Охват горячим питанием (кол-во и %) |           |             | Общий процент охвата |
|-----------------------------|------------------|-------------------------------------|-----------|-------------|----------------------|
|                             |                  | 1-4 класс                           | 5-9 класс | 10-11 класс |                      |
| 2015-2016                   |                  |                                     |           |             |                      |
|                             | Первое полугодие | 430 – 100%                          | 462 – 82% | 142 – 85%   | 1039 - 90%           |
| Всего учащихся – 1034 уч-ся |                  |                                     |           |             |                      |



Наблюдается положительная динамика охвата горячим питанием, которая происходит

благодаря:

**в 2015-2016 уч. год**

- увеличение числа детей, получающих льготное питание (социальные группы - малообеспеченные, многодетные, опекаемые);
  - Буяк Алексей (7в) – малообеспеченная, неблагополучная
  - Буяк Владимир (8г) – малообеспеченная, неблагополучная
  - Степанова Майя (4г) - малообеспеченная, многодетная
  - Степанова Анастасия (7в) - малообеспеченная, многодетная
  - Трифорова Татьяна (5б) - малообеспеченная, многодетная
  - Трифорова Эльвира (8г) - малообеспеченная, многодетная
- усиление просветительской работы среди родителей;
- сравнительная дешевизна детских завтраков на фоне постоянного роста цен на основные продукты питания.

#### 5.5 Наличие 2-х разового питания в школе.

**12.25.** – 1, 5 классы (время между обедом и завтраком 3.45 мин.)

- Обслуживание путем свободного выбора. Как правило, обедают 5-11 классы, т.к. между основными занятиями и внеурочной деятельностью (элективные курсы, факультативы, консультации) по санитарным нормам должно быть не менее часа. Вся внеурочная деятельность в школе начинается с 14.30.

Промежуток между приемами пищи у школьников составляет рекомендуемые 3,5–4 ч.

Многие учащиеся по различным причинам не получают полноценного домашнего питания. Многие учащихся нуждаются в так называемом дополнительном (промежуточном) питании. Для этого в столовой реализуется буфетная продукция (продуктов, готовых к употреблению, промышленного производства и кулинарных изделий для дополнительного питания учащихся) в достаточном ассортименте.

#### **5.6 Результаты анкетирования обучающихся, отражающие удовлетворенность работой школы по организации питания и формирования навыков здорового питания.**

(Приложение 4)

#### **5.7 Результаты анкетирования родителей, отражающие удовлетворенность работой школы по организации питания и формирования навыков здорового питания (в опросе должны участвовать не менее 30% респондентов от общей численности обучающихся) (Приложение 5)**



### **Управление школьным питанием**

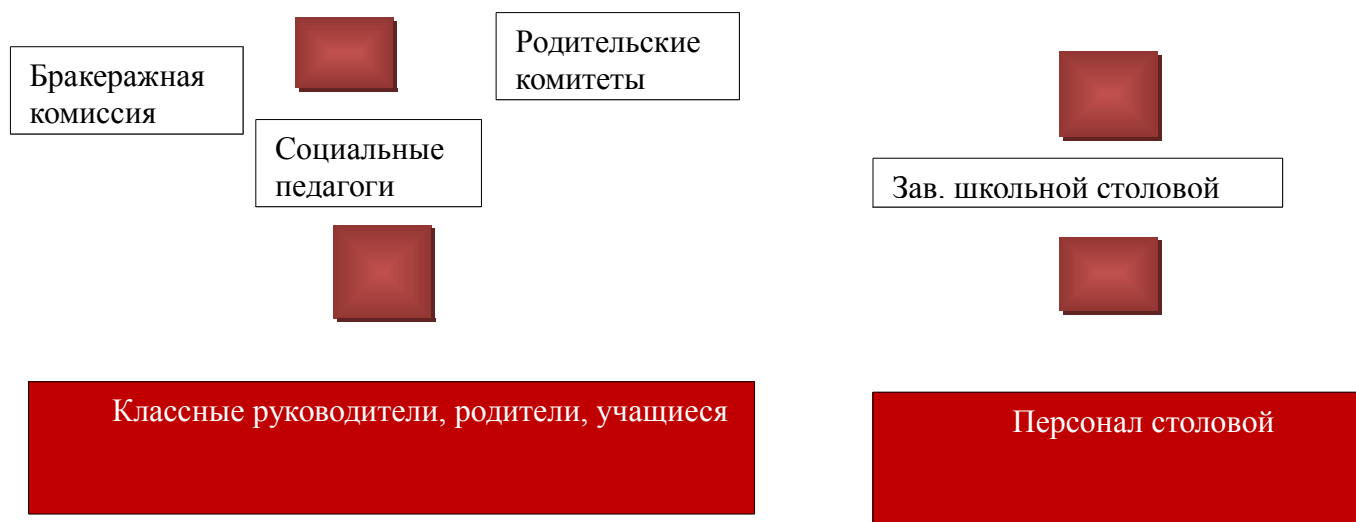
**Управляющий совет  
Комиссия по питанию**

**Генеральный директор  
ООО «Общепит»**

**Директор школы**

**Начальник торгового  
отдела**

**Зам. по кадрам**



### **Использование здоровьесберегающих технологий в организации питания в школе.**

Организацию горячего питания в школе можно рассматривать как здоровьесберегающую технологию, дополняющую образовательные технологии сохранения и укрепления здоровья учащихся.

Питание – это стратегический фактор репродуктивного здоровья, поскольку первой мишенью нерационального питания являются психика и интеллект, поэтому одно из направлений школы – усовершенствование рациона и режима питания школьников.

**Тело, получив правильное питание, может само приводить себя в порядок, обновляться без ущерба для своих структур**