**Аналитическая справка по школьному питанию**

**МОАУ «Лицей № 1 г. Орска Оренбургской области»**

**За 2023 – 2024 учебный год**

Всего в **МОАУ «Лицей № 1 г. Орска Оренбургской области» обучалось**

500 обучающихся, из них получали бесплатное двухразовое питание как дети с ОВЗ – 29 человек.

1. Охват питания в 1-4 классах – составил 100%, 5 – 11 классах – 80%

2. График питания:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Начало (час) | Окончание (час) | Перемена (мин) | Классы | Количество питающихся |
| 1 | 09.15 | 09.25 | 10 | 1а,2аб,3абв | 111 |
| 2 | 10.10 | 10.25 | 15 | 4аб, 5аб | 119 |
| 3 | 11.10 | 11.25 | 15 | 6аб, 7абв, | 119 |
| 4 | 12.10 | 12.25 | 15 | 8аб,9аб,10 | 107 |

3. Школьная столовая рассчитана на 140 посадочных места. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, подается заявка в соловую на количество присутствующих детей. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета. Столы за 5-7 минут до конца урока накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов и обучающихся.

4. Большое внимание уделялось калорийности школьного питания. В школе имеется примерное 10-е меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора и руководителя учреждения. 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.

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

5. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН. Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. 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.

6. 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. На уроках «Технологии» в 5–7 классах введѐн курс «Кулинария» в раздел «Технология обработки пищевых продуктов», а на уроках «Биологии» в 8 классах ребятам прививают навыки «Гигиены питания». В начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых выступают работники школьной столовой, члены администрации школы: проводится целенаправленная работа по организации горячего 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»

7. 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 позволило 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;

9. Рост учебного потенциала детей и подростков.

Ответственный по питанию МОАУ «Лицей № 1 г. Орска

Оренбургской области» Т.В. Тумашова