**Анализ деятельности**

**МОАУ СОШ №39**

**по совершенствованию организации питания за первую четверть 2016г.**

Работа производится в соответствии с программой здорового питания МОАУ СОШ 39 г. Оренбурга, а также с планом мероприятий. Целью является - обеспечение каждого школьника качественным, сбалансированным питанием.

Материально-технические условия в целом позволяют реализовать программу здорового питания школьников. В школе есть оборудованное помещение столовой достаточной площади и необходимым количеством посадочных мест. Имеется также оборудование, необходимое для горячего питания: электроплиты, водонагреватель холодильники и морозильная камера. В школе в достаточном количестве имеется посуда и кухонный инвентарь.

В течение первой четверти, согласно плану были проведены следующие мероприятия:

Анализ действующей системы питания в школе с целью сохранения положительного опыта, выявления и устранения недостатков.

В ОУ за качеством поступающих блюд следит шеф-повар и мед. работник. При приеме на пищеблок проверяется наличие соответствующих документов, удостоверяющих их качество и безопасность. Наличие в документах даты выработки, сроков и условия хранения продукции. Сопроводительные документы сохраняются до конца реализации продукта. Для контроля качества поступающей продукции бракеражной комиссией проводится бракераж и составляются акты. С целью соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

Систематическая витаминизация пищи, особенно в зимнее - весенний период. Меню ОУ предполагает наличие витаминного стола, куда входят салаты, напитки и соки, обогащённые витаминами.

Регулярно проходит обучение персонала школьной столовой, своевременное прохождение работниками медицинского осмотра, регулярная сдача экзаменов по санитарному минимуму.

Включение в планы работы классных руководителей и в воспитательную систему школы мероприятий по обучению детей основам правильного питания. В 1-3-х классах идет работа по программе «Разговор о правильном питании». В 5-х классах проводятся занятия по программе «Культура питания», темы занятий в первой четверти следующие: Я и мое здоровье, Мой образ жизни, Продукты разные нужны, продукты разные важны, о витаминах и минеральных веществах, режим питания, составление меня завтрака, составление меню обеда, составление меню ужина.

С целью повышения профессиональной подготовки педагогов по вопросам формирования культуры здорового питания в школе проводятся различные мероприятия: заседания МО классных руководителей по данной теме, обучающие семинары для педагогов и классных руководителей, открытые классные часы.

Организация горячего питания позволяют каждому ребенку получать максимально сбалансированное и разнообразное питание, соответствующее его здоровью и гигиеническим требованиям, что позволяет осуществлять 80% охват горячим питанием. Новые подходы к организации питания детей осуществляются через разъяснительную работу со всеми участниками образовательного процесса (обсуждение проблем на совещаниях, родительских собраниях, классных часах и т.п.). Главной остается просветительская работа в области здорового питания, как среди педагогического коллектива школы и работников школьного пищеблока, так и среди учащихся, начиная с первых классов, а также их родителей. В то же время возрастает роль организации детского питания в ОУ, выполняющего помимо основной функции обеспечения каждого ребенка жизненно необходимыми пищевыми веществами (в т. ч. незаменимыми, такими как витамины и минеральные вещества), воспитательную функцию, так как позволяет сформировать у детей оптимальное пищевое поведение в соответствии с принципами здорового питания. Поэтому разъяснительная работа должна быть направлена на ликвидацию информационного дефицита в вопросах культуры питания, обеспечение педагогов, родителей и учащихся исчерпывающей информацией об организации школьного питания. С этой целью в ОУ постоянно проводятся родительские собрания, где родители могут ознакомиться с организацией питания в школе, высказать своё мнение и предложения по совершенствованию работы в данном направлении. На собрания в школу приглашаются медработники для того, чтобы донести до родителей информацию о правильном питании детей и взрослых. Мы считаем, что фактором привлечения семей к совершенствованию школьного питания может стать широкое информирование родительской общественности о тщательном отборе продуктов и их проверке на безопасность. Проработка вопроса о завтраке (двухразовом питании) с родительской общественностью проводилась на общешкольном родительском собрании.

С целью осуществления мониторинга обратной связи по вопросам организации школьного питания в ОУ проводится анкетирование учащихся и их родителей. Результаты анкетирования родителей в 2016 году показали, что 83 % из них удовлетворены организацией питания в школе, 5 % считают необходимым наличие первых блюд в завтраке, 12 % высказывают желание об увеличении количества мясных блюд в рационе питания. Опрос учащихся показал, что 95 % из них удовлетворены школьным меню. 5 % школьников предпочитают завтракать дома и посещают столовую только тогда, когда им нравятся блюда. Результаты анкетирования доведены до сведения родителей на родительских собраниях.

Ведется своевременный сбор документов на предоставление нуждающимся учащимся бесплатного питания. В августе были сданы документы на субсидию, многодетным семьям и получены бесплатные талоны на питание в количестве 100 штук (на 5 человек по 20 талонов).

Производится контроль за качеством блюд и санитарным состоянием столовой бракеражной комиссией.

В школьной столовой расположен стенд «Питание школьников», на котором для ознакомления учащихся и их родителей вывешено «Примерное меню». В учебных кабинетах в классных уголках классными руководителями периодически вывешивается информация по здоровому питанию.

Согласно договорам на тех.обслуживание холодильного и торгово-технического оборудования производится своевременное техническое обслуживание.

В школе используется двенадцатидневное меню, в котором не допускается повторение одних и тех же блюд в течение недели. Меню разрабатывается в соответствии с потребностью детей разных возрастных групп в питательных веществах и калорийности суточного рациона, учитываются территориальные особенности питания населения. В питании школьников запрещены продукты с раздражающими свойствами. В соответствии с новыми санитарными правилами в школе для детей проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности для обеспечения физиологической потребности в витаминах.

соц. педагог Барышникова Е.В.