Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Линевская средняя общеобразовательная школа»

«Лучшая сельская школа по организации питания учащихся»

461537, Оренбургская область
Соль-Илецкий район, село Линевка
улица Горбунова, 66

Директор Корчак Людмила Викторовна

2018 год

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение

«Линевская средняя общеобразовательная школа» Соль-Илецкого городского округа Оренбургской области

АНАЛИЗ
деятельности МОБУ «Линевская средняя общеобразовательная школа» Соль-Илецкого городского округа Оренбургской области
по совершенствованию организации питания за последние 3 года

1. Общая характеристика общеобразовательного учреждения

1.1.Дата создания – 1966 год.

1.2. Местоположение: сельская местность: Оренбургская область, Соль-Илецкий район, село Линевка, улица Горбунова ,66

1.3. Численность обучающихся: по проекту – 275 учащихся, фактически – 122 учащихся.

1.4. Режим работы: количество смен – одна , 1-11 классы - по пятидневной рабочей неделе.

1.5. Количество детей в классах:

1 класс – 15 учащихся
2 класс – 10 учащихся
3 класс – 15 учащихся
4 класс – 17 учащихся
5 класс – 6 учащихся
6 класс – 10 учащихся
7 класс – 12 учащихся
8 класс - 11 учащихся
9 класс – 17 учащихся
10 класс – 3учащихся
11 класс – 5 учащихся.

количество классов-комплектов-11.

1.6. Социальный состав семей обучающихся: общее количество семей-43, в них детей, обучающихся в школе -124, многодетных семей- 18, в них детей 34, неполных семей- 24, в них учащихся- 21; семьи, имеющие детей инвалидов-1.

1.7. Кадровое обеспечение медицинского обслуживания в общеобразовательном учреждении: Медицинское обслуживание в школе осуществляет фельдшер МГБУЗ «Линевская амбулатория» на основе заключенного договора.

Специальность	Кол-во	Образование			Стаж		
		НП	СС	В	0-5 лет	5-10 лет	>10 лет
Медработник	1		1			1	

1.9. Форма организации контроля за состоянием здоровья обучающихся:

- Медицинская профилактика и динамическое наблюдение за состоянием здоровья.
- Обследование детей, поступающих в школу. Выделение учащихся группы «Риска» и больных детей.
- Мониторинг состояния здоровья учащихся от 1-го до 11 класса.
- Организация и проведение контроля выполнения санитарных правил.
- Профилактические медицинские осмотры учащихся 1 раз в год работниками МГБУЗ «Соль-Илецкая ЦРБ»
- Проведение профилактических прививок фельдшером

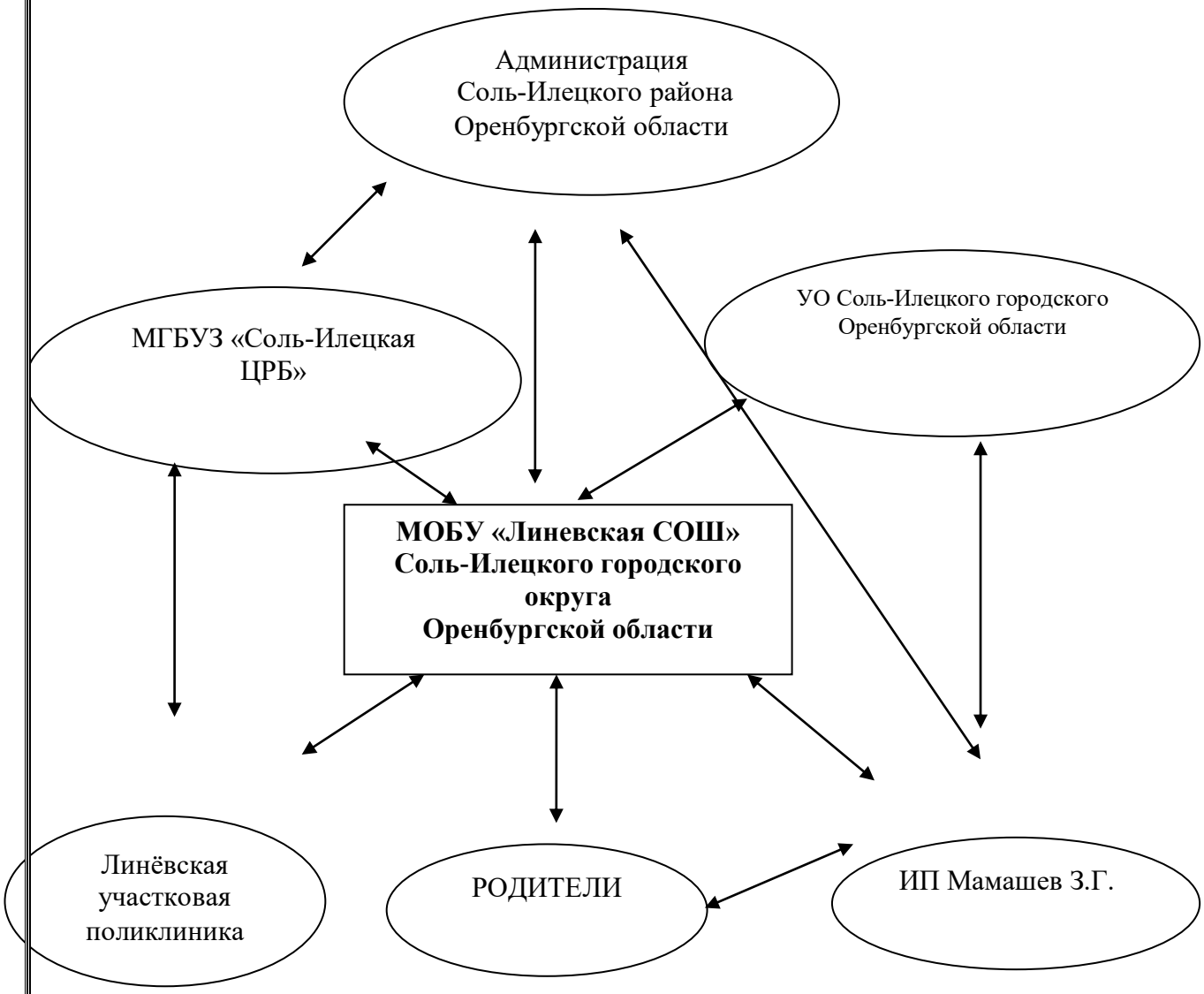
Рациональное полноценное питание улучшает состояние здоровья школьников, снижает риск развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни. Так за три года в школе снизился процент заболеваемости по кариесу, по заболеваемости органов пищеварения. Статистика за последние 3 года:

Укомплектованность школьных столовых кадрами

Специальность	Кол-во	Образование			Стаж		
		НП	СС	В	0-5 лет	5-10 лет	>10 лет
Повар	1		1				1

Столовая укомплектована поваром, имеющим средне - специальное образование. Один раз в год работник пищеблока проходит обучение по санминимуму.

1.11. Уровень межведомственного сотрудничества по совершенствованию организации питания, привлечение спонсоров



2. Организация питания

2.1. Питание организовано в форме приготовления пищи на основе сырья. Услуги по организации горячего питания школьников предоставляет

ИП Мамашев З.Г.

2.2. Продукты питания поступают на пищеблок регулярно. Вся продукция, доставляющаяся в образовательное учреждение, сопровождается сертификатами качества продуктов.

2.3. Школьная столовая и пищеблок оснащены современным технологическим оборудованием (торгово-технологическим, холодильным) мебелью, инвентарём, посудой.

Состояние материально-технической базы школьной столовой удовлетворительное.

Перечень оборудования школьной столовой	
Наименование производственного помещения	**Оборудование**
Склад	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (2)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (2), моечные ванны (2)
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (2), моечные ванны (2), раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (2), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы(2), моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясной цех	Производственные столы (для разделки мяса, птицы - 2, низкотемпературные холодильные шкафы (2) моечные ванны (2), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (2: для сырой и готовой продукции), электрическая плита(2), контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллажи
Обеденный зал	Обеденные зоны, раковина для мытья рук (3), электросушилка для рук

2.4 Количество столовой посуды – свыше 2-х комплектов на число учащихся, питающихся в одну перемену. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 0,5м от пола; столовая посуда – в шкафах и на полках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

2.5 Обеденный зал оформлен эстетично, оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Меню оформлено и является легко доступным. Площадь обеденного зала составляет 78 кв.м. на 54 посадочных мест, что отвечает требованиям СанПиНов. Имеются условия для соблюдения личной гигиены учащихся.

2.6 Размер стоимости горячего питания в общеобразовательном учреждении (без учёта родительской платы) составляет 13 руб. (дотация на питание одного учащегося). Финансирование осуществляется из областного (8 руб.) и местного (5 руб.) бюджета.

2.7. Горячим питанием охвачены все учащиеся школы.

Общий показатель	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
122	58	56	8

2.8 Питьевой режим осуществляется с помощью стационарных питьевых фонтанчиков, установленных в коридоре. Вода в школу поступает из центрального водопровода села. Систематические пробы анализа воды свидетельствуют о ее хорошем качестве. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.

4. Рацион питания.

В МОБУ «Линевская СОШ» рацион питания строится на основании федеральных законов «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», приказа Минздрава России от 14.12.1999 № 444 «О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода и других микронутриентов» и др.

Для питания школьников используются следующие виды меню:

Меню школьных завтраков (технология приготовления с использованием интенсивного охлаждения с последующим восстановлением).
Меню рационов питания школьников для различных возрастных групп (учащихся младших и старших классов).

3.1 В наличии имеется 12-дневное перспективное меню, согласованное с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, и специально разработанная технологическая картотека готовых блюд: с

раскладкой продуктов, с химическим составом и калорийностью, а также со сведениями о технологии приготовления блюд. Наличие перспективного меню позволяет заранее поставлять продукты.

3.2 Меню составлено таким образом, чтобы в среднем за 12 дней была выполнена норма потребления продуктов на одного ребенка.

При составлении ежедневных меню-раскладок, в случае отсутствия того или иного продукта, включенного в перспективное меню, производится замена, по таблице замены продуктов соответствующего химического состава.

3.3 Меню разнообразное, что обеспечивает качественную полноценность рационов. Это достигается путем использования широко ассортимента продуктов и различных рецептур приготовления блюд, а так же способов кулинарной обработки. Рацион питания детей в школе максимально разнообразный, питательный, аппетитный. Одни и те же блюда не повторяются в течение дня, а в течение недели - не более 2-3 раз.

3.4 В рацион включаются салаты из свежих овощей, заправленные растительным маслом, как источники ряда витаминов, минеральных солей, полиненасыщенных жирных кислот.

При формировании рациона питания и приготовлении пищи для детей соблюдаются принципы рационального, сбалансированного, адекватного питания, подразумевающего:

-удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

-сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в том числе по аминокислотам, жирным кислотам, углеводам, относящимся к различным классам, содержанию витаминов, минеральных веществ (в том числе микроэлементов);

-максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;

-адекватную технологическую (кулинарную) обработку продуктов, обеспечивающую высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

-исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей;

-учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд).

Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

Способ приготовления пищи также оказывает влияние на здоровье. В школе используются те способы приготовления пищи, при которых не требуется большого количества масла, жира, соли, сахара (это отваривание, запекание, тушение).

3.5 Необходимо учитывать, что при хранении и тепловой кулинарной обработке продуктов питания теряется значительная часть витаминов. Поэтому для обеспечения оптимальной потребности детей в витаминах проводится рациональный подбор продуктов, который сбалансирован не только по основным общеизвестным белкам, жирам, углеводам, но и по витаминному составу и содержанию макро и микроэлементов и проводится дополнительная витаминизация учащихся. В образовательном учреждении обеспечивается преемственность между питанием ребенка в школе и приемом пищи дома. Даются рекомендации содержащие конкретные советы по составу домашних ужинов с учетом продуктов, полученных детьми в течение дня.

Согласно приказу министра здравоохранения об обязательной витаминизации питания в лечебно-профилактических и других учреждениях» и «Инструкции по проведению С-витаминизации питания» в школе проводится обязательная витаминизация.

3.6 По разрешению санитарно-эпидемиологической станции (СЭС), контролирующей в учреждениях витаминизацию готовой пищи, последняя не проводится, если в рацион включены плодоовощные блюда, напитки из шиповника и другие постоянно используемые в питании естественные витаминоносители, содержащие соответствующее физиологическим нормам количество витамина С. СЭС может разрешить временный (сезонный) перерыв в витаминизации на основании данных лабораторного контроля соответствующих блюд.

Ежедневно витаминизируют третьи блюда обеда, включая чай. Ответственный за витаминизацию повар столовой. Витаминизацию готовых блюд проводят непосредственно перед их раздачей. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

4. Контроль организации питания

4.1. Программа производственного контроля и договор на его проведение позволяют осуществлять контроль за организацией питания.

4.2. Работники лаборатории Роспотребнадзора г. Соль-Илецка проводят лабораторные исследования смывов. Результаты лабораторных исследований смывов за последние три года говорят о хорошем санитарно-гигиеническом состоянии пищеблока. Регулярные лабораторные исследования готовых блюд за

три года имеют положительный результат, о чем свидетельствует факт отсутствия пищевых отравлений и инфекционных заболеваний среди учащихся школы.

4.3. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока школы контролируется завхозом и директором школы. В должностные обязанности завхоза входит также контроль за:

качеством поступающих на пищеблок продуктов;

- оформляет ежедневное меню, его соответствие примерному меню и реализуемой продукции;
- контролирует санитарное состояние и содержание пищеблока и соблюдение правил личной гигиены работников.

4.4 В должностные обязанности повара входит:

- соблюдение правил приготовления пищи и санитарно-эпидемиологического режима в столовой;
- на основе органолептических свойств готовой продукции оценивание его безопасности и разрешает выдачу;
- осуществление забора суточной пробы, соблюдает условия хранения суточных проб;
- контролирование санитарного состояния и содержание пищеблока, соблюдение правил личной гигиены работников

4.5 Приготовление пищи производится по технологическим картам, согласно утвержденному меню.

4.6 В школе создана бракеражная комиссия, которая осуществляет проверку качества продуктов, поступающих на пищеблок, условия хранения, соблюдения сроков реализации, норм раздачи и качества готовой продукции, а также других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Результаты проверок оформляются записями в соответствующих журналах.

4.7. На пищеблоке ведется следующая документация:

- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал бракеража сырой продукции;
- Журнал регистрации температуры холодильников;
- Технологические карты приготовления блюд.

4.8 Питание учащихся 1-11 классов организовано на базе школьной столовой в соответствии с установленным графиком по утверждённому меню. Осуществляется на трёх больших переменах длительностью 15 минут каждая, после 1-го, 2-го,3-го уроков – завтрак.

Завтрак:

- 1-4 классы: с 9^{15} до 9^{35}
- 5-7 классы: с 10^{25} до 10^{45}
- 8-11 классы: с 11^{30} до 11^{40}

Обед для воспитанников ФГОС: 13^{10} до 13^{30}

Для воспитанников ГПД (интернат): 14^{05} до 14^{30}

4.9. Ежедневно дежурный учитель по школе ведется учет количества питающихся детей и делает запись результатов в «Журнале учета количества питающихся учащихся». Он же подает повару заявку на питание.

4.10 Профилактикой пищевых отравлений и инфекционных заболеваний занимаются воспитатели, классные руководители, учителя. С этой целью они проводят беседы, лекции, тестирование с учащимися. Технический персонал во время распространения ОРВИ производят уборку помещений с применением дезсредств после каждого приема пищи. Дежурная уборщица производит обработку столов, подоконников, окна раздачи, окна приема посуды дезинфецирующими средствами.

5. Мероприятия по развитию системы организации питания, формированию культуры питания на различных этапах обучения.

5.1. Работа столовой анализируется на основе информации комиссии по контролю за работой столовой, а также анкетирования учащихся.

Большое внимание уделяется обучению учащихся гигиеническим и эстетическим навыкам поведения в школе. Программы школьных курсов ОБЖ, биологии, окружающего мира, технологии имеют возможности формирования

культуры питания. На уроках технологии, классных часах рассказывается об основах сервировки стола, культуре поведения за столом, навыкам самообслуживания. Приготовление блюд на уроках технологии способствует профессиональной ориентации обучающихся.

Освоив предложенные методики изучения данных тем, педагоги школы накопили дидактический и содержательный материал, который позволяет им расширить рамки предложенной программы.

Целенаправленная, систематическая работа с учащимися, и родителями по совершенствованию организации питания и формированию культуры здорового

питания дает положительные результаты. В школе наблюдается высокая удовлетворенность как детей, так и родителей организацией питания.

5.2. Вопросы организации питания учащихся неоднократно рассматриваются на совещаниях при директоре, оперативных совещаниях, заседаниях родительского комитета и родительских собраниях. В августе на совещании при директоре рассмотрен вопрос «Организация горячего питания в школе в 2016-2017 учебном году», в сентябре на родительском собрании родители ознакомлены с примерным

меню, учащиеся и родители отзываются о питании в школьной столовой хорошо, общим голосованием было решено не вносить дополнительное пожертвование на питание ребенка в школе.

5.3. Обеденный зал школы эстетично оформлен, уютен. Информационные стенды несут полезную информацию о правилах питания, о пользе овощей и фруктов. Информация стендов регулярно обновляется.

5.4. Профессионализм педагогов способствует формированию устойчивой потребности учащихся в здоровом образе жизни, в том числе, и в вопросах питания. Основными задачами по формированию культуры питания являются:

- выработка мотивированного отношения школьников к проблеме питания;
- корректировка представлений о полезной и здоровой пище;
- формирование системного мировоззрения учащихся в вопросах организации питания;

побуждение школьников к самопознанию и самосовершенствованию, использование в практике своей жизни полученных знаний для укрепления физического и психического здоровья.

5.5. Понимая проблему сохранения здоровья учащихся, педагоги школы уделяют первостепенное значение формированию у школьников основ культуры

здоровья. Наиболее значимым направлением в этой деятельности стала реализация программы "Формирование культуры здорового питания". Педагоги школы воспитывают у детей представление о рациональном питании как составной части культуры здоровья. Содержание программы интегрируется в

базовые школьные курсы окружающий мир, технология, биология, ОБЖ и при проведении внеклассной работы.

5.6. В школе организована работа (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового

питания, этике приёма пищи, профилактике кишечных заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

Проводятся следующие мероприятия как:

Часы здоровья на темы: «Профилактика заболеваний ЖКТ», «Моя культура питания», «Полезные и вредные продукты», «Питание-основа жизни».

Осенняя выставка «Витамины на столе», Викторина «Здоровье в саду и на грядке», Круглый стол «Секреты здорового питания»

В библиотеке работает выставка книг "Формула здорового питания». Библиотекарь школы проводит с учащимися беседы: "Как правильно есть", "Овощи, ягоды и фрукты - витаминные продукты", "Что надо есть, если хочешь вырасти сильным и здоровым", "Основные правила правильного питания" и другие.

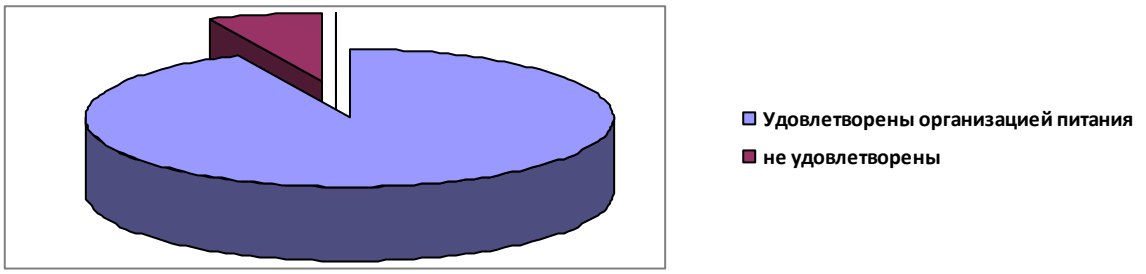
5.7. С целью формирования у учащихся культуры питания в школе проводятся массовые мероприятия. Живой интерес у детей вызывает проведение праздников: «Осенняя ярмарка»,«Капустные посиделки»,«Масленица», курс внеурочной деятельности «ОДНКР», где происходит знакомство детей с традициями народов России, а заканчиваются праздники чаепитием в школьной столовой.

5.8 Родители являются непременными участниками школьных праздников. Они пекут пироги и различные вкусности, организуют чаепития. Совместное общение детей и родителей положительно влияют на эмоциональный фон детей.

6.9. Организуя работу с родителями учащихся, педагогический коллектив ставит своей целью формирование культуры питания и осознание важности школьного питания как составляющие части организации здорового питания школьников. В программу работы родительского всеобуча включены следующие темы: «Витамины и минеральные вещества», "Здоровье семьи начинается с питания», « Режим питания школьника" и другие. Применяются следующие формы работы с

родителями: лекция, круглый стол, мозговой штурм, тренинг. Подготовлены памятки.

6.9. Анкетирование родителей показало, что 93% опрошенных довольны организацией горячего питания и только 7% не устраивает меню.



На школьном сайте содержится информация о работе школьной столовой.
http://linevkasoh.ucoz.ru/index/materialno_tekhnicheskoe_osnashhenie_stolovoj_i_pishhebloka/0-148