

Самоанализ деятельности МБОУ «Новоталицкая СШ» по пропаганде здорового питания 2023 год

Культура питания - важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся. Формирование культуры здорового питания должно начинаться с самых первых этапов обучения ребенка в школе и продолжаться на протяжении всех лет обучения.

Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

1. Рациональная организация питания в школьной столовой.
2. Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания.
3. Просветительская работа с обучающимися и их родителями.

Организация рационального питания обучающихся является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения в школе. В столовой МБОУ «Новоталицкая СШ» питание детей организовано в соответствии с САНПИН. Учтена физиологическая потребность детей в биологически ценных веществах, в результате чего рационы сбалансированы по основным пищевым ингредиентам.

В МБОУ «Новоталицкая СШ» обучается 1125 детей. Охват обучающихся горячим питанием составляет 89 %. Многие дети проживают в шаговой доступности от школы, поэтому охват двухразовым питанием составляет 15%.



Для организации питания школа имеет специализированные помещения: обеденный зал, цех сырой продукции (мясной, овощной),

цех готовой продукции, кондитерский цех, посудомоечный цех, помещение для хранения продуктов питания. Для хранения уборочного инвентаря имеются отдельные помещения. Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений школьной столовой хорошее.



Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и кухонной посуды, приборами (из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место). Используется фаянсовая, фарфоровая и стеклянная посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы изготовлены из нержавеющей стали.

Школьная столовая полностью обеспечена инвентарем. Весь инвентарь находится в удовлетворительном состоянии. Оборудование, инвентарь, посуда, тара в школьной столовой выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, и промаркированы.

В школьной столовой используется современное технологическое оборудование: купольная посудомоечная машина МПК-700К-01, установка водоподготовки МО-140-05, мармит 1х блюд двухкомфорочный, мармит 2х блюд паровой с гостроемкостями (Белла-Нота 2005) , машина протирачная, машина протирачная МПР-350,01, МОК-300М (ашина картофелеочистительная), мясорубка МИМ – 300, плита эл. ПЭП-0,72-6М, плита эл.ПЭП-0,72 -6М, прилавок охлаждаемый открытый, тестомес МТМ - 65 с дежой, холодильник SHIVAKI, холодильник Саратов 209 (КШД-275/65), холодильник Саратов 451/1614(КШ-160), холодильный шкаф среднетемпературный, шкаф POLAIR CM105-S -2 шт., электрическая плита КПЭМ- 60ОР, холодильник среднетемпературный, шкаф жаровочный ШЖЭ-2, шкаф пекарный ШПЭСМ-3М.

В школьной столовой ведется санитарный журнал о допуске сотрудников к работе, журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал здоровья, журнал готовой пищевой продукции; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок; имеются сертификаты качества. Замечания контролирующих организаций по ведению документации отсутствуют.

В школе организованы мероприятия по контролю качества питания. Имеется график посещения столовой комиссией по оценке качества школьного питания и родительской общественностью. При посещении школьной столовой родители фиксируют в «Журнале контроля организации и качества готовой продукции» соответствие блюд утвержденному меню, вес порций, условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися, санитарное состояние обеденного зала, наличие санитарной одежды сотрудников, удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд. Результаты проверок анализируются для учета пожеланий в дальнейшей рациональной организации школьного питания.



Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся в школьной столовой разработано и утверждено примерное двухнедельное меню. При разработке меню предпочтение отдаётся свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

На сайте МБОУ «Новоталицкая СШ» и на информационном стенде ежедневно размещается меню школьной столовой. В меню содержится информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда.

Школа	МБОУ "Новоталицкая СШ"		Отд./корп	День					25.03.2022
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо		Макароны отварные с тертым сыром	165		336	8	25	57
	гор.напиток		Чай с сахаром	200		40	0	0	7
	хлеб		Хлеб пшеничный	40		97	3	1	19
			Масло коровье сладкосливочное	15		99	0	11	0
					63-22				
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска								
	1 блюдо		Суп - лапша домашняя	250		149	8	10	9
	2 блюдо		Печень по-строгановски с соусом	50		165	13	9	4
	гарнир		Пюре картофельное с маслом сливочным	150		221	8	11	48
	сладкое		Напиток "Витаминизированный"	200		112	0	0	27
	хлеб бел.		Хлеб пшеничный	40		97	3	1	19
	хлеб черн.		Хлеб ржаной	40		46	1	0	16
					96-00				

Родители обучающихся имеют право ознакомиться с меню для того, чтобы понять, насколько полноценно питание детей в образовательном учреждении.



Необходимой составной частью пищи являются витамины. Они способствуют правильному росту и развитию ребенка, участвуют во всех обменных процессах, повышают выносливость и устойчивость организма. В меню регулярно включаются напитки из свежих фруктов и витаминизированные кисели.

В школьной столовой имеется специально отведенное оборудованное место для организации торговли буфетной продукцией разнообразного ассортимента. Продажа организована работниками столовой.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания. В нашей школьной столовой используются такие способы приготовления блюд как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключены продукты с раздражающими свойствами. Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2–3 дня. Ежедневно в рацион включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). В меню предусмотрены разнообразные с точки зрения полезные для детского организма блюда. Сочетаемость первых и вторых блюд соответствует нормам детского питания. Супы готовятся на рыбных, куриных, отварах с добавлением рыбы и курицы. В течение недели в рационе обязательно присутствуют крупы и макаронные изделия, творог. При приготовлении крупяных гарниров используются разнообразные крупы, в том числе гречневая, рисовая, которые являются важным источником ряда пищевых веществ. В рационе обязательно присутствуют молочно-крупяные блюда (каши).



Используются новые технологии в приготовлении блюд и кондитерских изделий, позволяющих восполнить дефицит витаминов, микроэлементов, микронутриентов, йода за счет пищевых добавок, разрешенных в детском питании и продуктов, обогащенных ими.

Очень важным считается в школе вопрос организации питьевого режима. В течение всего времени пребывания обучающихся в школе им обеспечен свободный доступ к питьевой воде (стационарные питьевые фонтанчики).



В школьной столовой проводятся мероприятия по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий:

1. Деятельность волонтерского отряда «Шире шаг!» по пропаганде здорового питания:

- Конкурс видеороликов «Что такое здоровый образ жизни?», «Правильное питание».



- Мероприятия в рамках муниципального проекта «Куб здоровья».

- Конкурс кричалок « Мы за здоровое питание!».



- Изготовление буклетов, листовок о правильном питании.
- Анкетирование «Школьное питание - ваши предложения и пожелания».
- Занятия в Школе кулинарного мастерства



- Создание видеоролика о школьной столовой «Чтоб успехов добиваться, нужно правильно питаться!»

2. Выступление на общешкольных родительских собраниях в 1-4 классах и 5-11 классах с вопросом «Организация горячего питания в МБОУ Новоталицкая СШ».

3. Деятельность комиссии общественного контроля за качеством оказания услуг школьного питания.



4. Тематические дни: «Осенний урожай», «Хлеб всему голова», «Широкая масленица», «Мед - полезный продукт».



5. Экскурсии на предприятия пищевой промышленности.



6. Участие в фестивале «Ивановский капустник».



Школьную столовую обслуживают работники ООО «Школьное питание». Количество работников пищеблока по штату 3 человека. Все имеют среднее специальное образование, проходят курсовую переподготовку в соответствии с требованиями. Имеется гигиенический журнал сотрудников, записи в нем ведутся ежедневно. У работников столовой имеется в наличии форменная одежда.

Два раза в год проводится опрос школьников, их родителей, педагогов о качестве и ассортименте кулинарных блюд и изделий, а также о культуре обслуживания. Анкеты анализируются, учитываются замечания и предложения, корректируется работа школьной столовой по различным направлениям. (Анкеты прилагаются)

Результаты анкетирования в 2020/2021 учебном году

	обучающиеся	родители	педагоги
Удовлетворены качеством приготовляемых блюд	86%	76%	92%
Не удовлетворены	14%	24%	8%

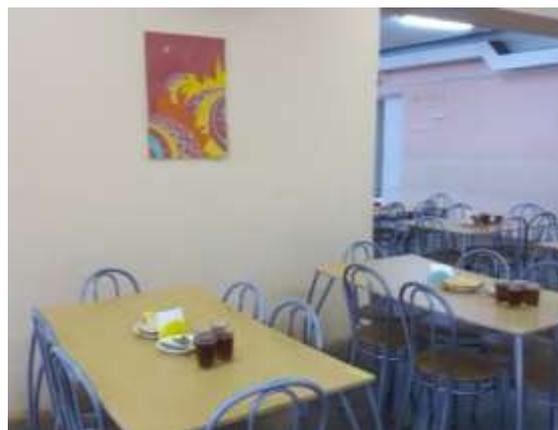
Предложения: разнообразить меню, увеличить количество фруктов.

В школьной столовой используются новые формы организации обслуживания посетителей. Обучающиеся могут заказать обед или выбрать меню по желанию.

Школьная столовая имеет обеденный зал на 200 посадочных мест.

В обеденном зале имеется специализированная мебель: 34 стола на 6 посадочных мест. Вся мебель соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. Столешницы обеденных столов выполнены из прочного качественного материала с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

После косметического ремонта улучшилось эстетическое состояние обеденного зала. Персиковый цвет стен делает зал светлым, просторным и уютным. Украшают стены картины выпускников школы, студентов ГБПОУ «Ивановского художественного училища им. М.И. Малютина».



В соответствии с новыми требованиями СанПин в школе оборудовано место для мытья рук.



На базе школьной столовой реализуется проект «Здоровье в кубе». Проект посвящен здоровому питанию. Представители Совета старшеклассников и волонтерского отряда «Шире шаг!» разработали и

продемонстрировали модели кубиков, организовали занятия, квесты, викторины, флешмоб в социальной сети «вконтакте», Неделю здорового питания. В проекте приняли участие обучающиеся и их родители.

При формировании культуры здорового питания наиболее эффективна комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах. На протяжении уже многих лет в начальной и в основной школе используется комплексная программа «Разговор о правильном питании», она предусматривает различные формы организации занятий, наиболее эффективные в разном возрасте и предполагает тесное взаимодействие с родителями.



В школьной столовой есть уголок по пропаганде здорового питания. Информационный стенд обеденного зала не только знакомит с меню, но и помогает обучающимся нашей школы постигать законы здорового питания.



На сайте школы имеется отдельная страница «Школьное питание». В данном разделе размещено ежедневное меню, памятки по здоровому питанию, график общественного контроля, видеоролик о школьной столовой, фотографии.

