

*Анализ выполнения программы «Здоровое питание - путь к знаниям»  
в 2015 году*

Проблема сохранения здоровья детей становится все более актуальной. Одним из важнейших факторов для сохранения здоровья является правильное питание.

Для детей школьного возраста это имеет особое значение в связи с особенностями роста и развития в этот период, а также в связи с интенсивной учебной нагрузкой. Организация рационального питания учащихся является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения в школе. Рабочий день нашего школьника начинается в 9-00, а заканчивается в 15-17 часов. Его школьные будни требуют активной мозговой работы и напряжения. Энергетическая подпитка на перемене - и опять в класс. И очень важно, чтобы «подпитка» состояла из вкусной и здоровой пищи.

Для решения этих задач администрацией МБОУ «Щекинская СОШ» была разработана программа организации развития питания школьников «Здоровое питание-путь к знаниям».



В рамках данной программы для обучающихся МБОУ «Щекинская СОШ» организовано 3-х разовое горячее питание, посещение столовой - 100 %.

Большое значение в школе уделяется тому, чтобы питание, получаемое школьниками, было разнообразным, калорийным и содержало необходимое

количество витаминов и минеральных веществ.

В школе задействован целый ряд сотрудников, которые систематически решают данные задачи. Прежде всего, это работники столовой. На их ответственности находится вопрос приготовления вкусной и

приготовленной в соответствии с технологическими картами пищи. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнение всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.



Каждую осень мы получаем заключение филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области в Льговском районе» о проверке на содержание нитратов в собранных овощах со школьного участка. Ежегодно летом проводится косметический ремонт обеденного зала и пищеблока. В мае 2015 приобретена также микроволновая печь. Регулярно осуществляется приобретение технологического оборудования и посуды для столовой, поэтому пищеблок полностью ею укомплектован.

Мытье и дезинфекция посуды производятся с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм.



Перед входом в обеденный зал организовано специальное место для мытья рук обучающимися, рядом имеется электрополотенце.

Для сохранения качества продовольственного сырья на пищеблоке имеется 2 холодильника и морозильная камера, предназначенные для хранения продуктов, причем

каждый вид хранится отдельно.



Повар и кухонный работник столовой имеют профессиональную переподготовку и стаж работы. Администрация школы следит за своевременностью прохождения ими курсов повышения квалификации, медицинского осмотра.

Для улучшения работы пищеблока создана бракеражная комиссия. В ее обязанности входит контроль за поступающей сырой и готовой продукцией, за условиями хранения полученных продуктов, их реализацией согласно срокам. Бракеражная комиссия также играет роль активного связующего звена между учащимися и школьной столовой.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется также и медицинским работником Щекинского ФАПа по договору с ЦРБ Рыльского района ежедневно.

Сотрудниками пищеблока ведутся журналы:

- журнал здоровья работников, занятых в столовой;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания.



В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет посещаемости обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания; выяснить

причину и принять соответствующие меры. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за безналичные средства перед управлением по образованию Администрации Рыльского района Курской области. Заключены договоры на поставку продукции с ИП Гриненко Е. В. – продовольственные товары, ЦЩЩ «Исток» – аскорбиновая кислота в порошке, ЗАО «Рыльский хлебозавод» - хлебобулочные и кондитерские изделия.



Классные руководители и учителя – предметники регулярно проводят внеклассные мероприятия и классные часы, посвященные здоровому образу жизни и правильному питанию, организуют встречи с медицинскими работниками для воспитания культуры питания и формирования

бережного отношения к своему здоровью у детей и подростков, ответственная за организацию школьного питания Велюханова С. П. проводит мониторинги и, проанализировав результаты, корректирует дальнейшую деятельность.

Кроме того, конечно же, на уроках технологии в разделе «Технология обработки пищевых продуктов» обучающимся прививают навыки приготовления различных блюд, учат культуре поведения за столом, прививают навыки сервировки стола. На уроках биологии и химии неоднократно обсуждается гигиена питания, рациональность и сбалансированность питания, часто поднимаются вопросы здорового питания и в курсе «Окружающий мир».

В рамках мониторинга по совершенствованию системы организации горячего питания мы провели исследование среди обучающихся МБОУ «Щекинская СОШ» и их родителей «Питание глазами родителей и детей»

**Результаты анкетирования родителей представлены в таблице:**

№ п\п	Вопросы анкеты	Количество ответов в %		
		Да	Нет	Затрудняюсь ответить
1.	Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?	90	0	10
2.	Удовлетворены ли вы качеством приготовления пищи?	85	3	14
3.	Удовлетворены ли вы обслуживанием в столовой?	100	0	0
4.	Интересуетесь ли вы, как и чем питается ваш ребенок?	67	12	21

**Результаты анкетирования обучающихся представлены в таблице:**

№ п\п	Вопросы анкеты	Количество ответов в %				
		Начальная школа		Старшие классы		
		Да	Нет	Да	Нет	Затрудняюсь ответить
1.	Нравится ли тебе питание в школе?	100	0	93	0	7
2.	Как ты считаешь, вкусно ли готовят в школьной столовой?	100	0	89	2	9
3.	Нравится ли тебе, как обслуживают в столовой?	100	0	100	0	0
4.	Интересуются ли твои родители, как и чем ты питаешься?	84	16	54	41	5

Регулярно, на общешкольном родительском собрании, директор школы Кузичкина Е. П. информирует родителей об организации горячего питания в школе.

### **Оборудование пищеблока:**

Площадь обеденного зала: 48 кв. м.

Количество посадочных мест: 28.

<b>№ п\п</b>	<b>Название оборудования</b>	<b>Количество</b>
1.	Электрическая плита	1
2.	Котел пищеварочный	1
3.	Водонагреватель	1
4.	Ларь для овощей	1
5.	Холодильник	2
6.	Морозильная камера	1
7.	Мясорубка	1
8.	Ванна моечная	2
9.	Стол производственный	3
10.	Шкаф вытяжной	1
11.	Сушилка для посуды	2
12.	Весы	2
13.	Шкаф для хранения посуды	1
14.	Электрополотенце	1
15.	Микроволновая печь	1

### **График питания**

**09.45. -10.00. -15 минут - завтрак.**

**11.40. -12.15. - 35 минут - обед.**

**14.30. - 15.00. – 30 минут - полдник для ГПД.**



Организовано ежедневное дежурство обучающихся 1-11 классов согласно графику. На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который следит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

Количество питающихся - 54 человек, охват горячим питанием по школе составляет 100 %. Завтракают 16 человек, обедают 54 обучающихся, полдниками в группе продленного дня обеспечены 12 обучающихся 1 - 4 классов.

Льготные обеды за счет средств областного и районного бюджетов (по 25 руб. в день) получают 34 обучающихся в МБОУ «Щекинская СОШ», 7 обучающихся в Михайловском филиале МБОУ «Щекинская СОШ» и 28 обучающихся в Бобровском филиале МБОУ «Щекинская СОШ» из числа многодетных и малообеспеченных семей.

Средняя стоимость школьного завтрака в день на человека - 10 рублей.  
Средняя стоимость школьного обеда в день на человека - 25 рублей.

Средняя стоимость полдника в ГПД в день на человека - 10 рублей.  
Летом 2015 года на участке было выращено и собрано 28,3 ц. овощей, зелени. Благодаря этому стоимость школьного завтрака снизилась на 9 рублей 26



копеек (10,4 % процента от общей стоимости питания) в связи с использованием сельхозпродукции, выращенной обучающимися на пришкольном участке.

Ежегодно в июне при МБОУ «Щекинская СОШ» работает летний оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей, в котором могут

отдохнуть и укрепить своё здоровье обучающиеся 1-7 классов. В лагере организовано 2-разовое питание, каждый день в рационе в изобилии свежие овощи и фрукты.

Преимущество организации питания в ОУ заключается в следующих аспектах:

1. Пища готовится с использованием сырьевых продуктов с учетом требований к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений.

2. Питание разнообразное, сбалансированное, учитываются проблемы, связанные с индивидуальным состоянием здоровья детей.

3. Используется 10-дневное цикличное примерное меню школьного питания, разработанное в соответствии с нормами СанПиН, согласованное с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области в Льговском районе»

4. Дети получают в достаточном количестве кальцийсодержащие продукты (разнообразные молочные продукты).

5. Фосфордефицит устраняется добавлением в рацион питания рыбных продуктов.

6. Разнообразные каши пополняют дефицит в организме различных макро- и микроэлементов, витаминов группы «В», ненасыщенными жирными кислотами.

7. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся школы регулярно проводится С - витаминизация третьих и сладких блюд.

8. В целях совершенствования организации питания детей и преодоления дефицита микроэлементов, организовано снабжение хлебобулочными изделиями, содержащими йодказеин.

9. В меню включены различные фрукты и соки.



*В результате сбалансированного питания:*

1. Среди обучающихся нашей школы нет хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта.
2. В нашей школе нет железодефицитной анемии.



Но организация полноценного горячего питания является сложной задачей, одним из важнейших звеньев которого служит разработка меню школьных завтраков и обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального здорового питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Но по-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия, установленным нормативам питания детей и подростков.

Также школьной столовой необходимо современное оборудование и мебель. Для организации правильного питания в школе нужны совместные усилия педагогического коллектива, родителей, работников столовой и всех заинтересованных лиц. В организации питания обучающихся имеется еще много вопросов, над которыми предстоит работать.