**Анализ деятельности школы по совершенствованию организации питания в МОБУ «СОШ №7 г.Соль – Илецка» .**

В МОБУ « СОШ №7 г.Соль- Илецка» обучается 567 учащихся, занятия проводятся в две смены.

Организация питания школьников осуществляется в помещении, находящемся в основном здании школы. Обеденный зал оборудован столовой мебелью: столы и скамейки с покрытием, позволяющим их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (мебель приобретена в 2008 - 2016уч.году). Для контроля за охватом учащихся горячим питанием, приказом по школе назначены ответственные. Посадочных мест в обеденном зале 96, что позволяет организовать прием пищи в первую смену на четырех переменах, во вторую смену на двух переменах Площадь обеденного зала составляет 80 кв.м., таким образом, на одно посадочное место приходится по норме 0,7 м.кв.

В зале установлено 2 умывальника и 2 электросушилки для рук , что позволяет соблюдать режим мытья рук. В этом году произведен косметический ремонт пищеблока и обеденного зала, заменены окна, приобретен холодильник. В 2007 году полностью заменено освещение столовой.

Статистика по МОБУ СОШ №7 следующая:

• процент охвата организованным питанием составляет 100%;

• бесплатное питание – 100%

Сбалансированное питание – один из основных факторов, влияющих на здоровье человека. 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 8 часов 20 минут утра, заканчивается в 17-18 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.

В меню учащихся систематически включаются блюда молочные каши. Завтрак на одного учащегося обходится 13 рублей. В целях совершенствования организации питания детей и для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся, в рационе используется аскорбиновая кислота. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличия обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учет и сверка обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры.

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и готовых блюд, ассортимента и стоимости питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях, и с обслуживающим персоналом столовой. Так, по результатам опроса анкеты на тему: «Мое настроение после обеда», проводимое в 2016 году - 85% старшеклассников и 99% учащихся начальных классов покидают столовую с хорошим настроением. Регулярно на общешкольном родительском собрании, зам. директора школы по ВР Сименько Н.Ф. информирует родителей об организации горячего питания в школе. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей только хорошие. Так, по результатам анкеты на тему: «Питание глазами родителей» на вопрос - удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? - 90% родителей дали положительный ответ, а на вопрос - удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи? – 85% родителей ответили «Да».

**График питания**

1 смена

5-6-классы - завтрак 9,00-9,10

1 классы - 10.00 – 10.10

7 – 8 кл. - 10.55 – 11.05

9 – 11 кл.- 11.50 – 12.00

2 смена

2.3а классы - 14.55 – 15.05

3б.4 классы – 15.45 – 15.55

В школе имеется долгосрочная целевая программа: «Организация питания обучающихся в МОБУ «СОШ №7 г.Соль - Илецка на 2017год

Основание для разработки программы: Конституция Российской Федерации ст. 43 п 2, Закон РФ « Об образовании ст 50.6; ст 51п 5 Концепция Государственной политики в области здорового питания населения России.

Цели и задачи подпрограммы: Создание условий для сохранения и укрепления здоровья обучающихся общеобразовательных учреждений, профилактика заболеваний путем улучшения рациона школьного питания с учетом возрастных и физиологических особенностей детского организма.

Основные задачи подпрограммы:

• модернизация материально-технической базы пищеблоков и школьных столовых;

• обеспечение школьников оптимальным питанием, адекватным возрастным и физическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

•достижение 100% охвата обучающихся школы различными видами питания (горячими завтраки );

• повышение уровня знаний обучающихся и их родителей в вопросах здорового питания;

• постепенное снижение уровня заболеваемости детей и подростков элементарно-зависимыми заболеваниями.

Объемы и источники финансирования подпрограммы:

Финансирование реализуемой подпрограммы осуществляется за счет средств муниципального бюджета.

Ожидаемые результаты реализуемых мероприятий подпрограммы:

• соответствие рациона питания школьников гигиеническим требованиям и рекомендациям;

• использование в рационе продуктов питания, обогащенных витаминами;

• приведение материально-технической базы школьных столовых в соответствие с современными санитарно- гигиеническими требованиями;

• сохранение и укрепление состояния здоровья детей и подростков;

• снижение показателей по заболеваемости желудочно-кишечного тракта;

• повышение доступности питания для всего контингента обучающихся, достижение 65% охвата школьников различными видами питания;

• сформированность достаточного уровня знаний и практических навыков рационального здорового питания обучающихся и их родителей.

Содержание проблемы и обоснование ее решения программными методами.

Рациональное (здоровое) питание детей и подростков является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению во все возрастные периоды. Важную роль в структуре питания детей и подростков занимает их питание в школе. Организация рационального питания обучающихся во время пребывания в школе является одним из ключевых факторов поддерживания их здоровья и эффективности обучения. Нарушения питания в детском возрасте служат одной из важных причин возникновения элементарно-зависимых заболеваний.

Для выполнения натуральных норм питания детей в школе в соответствие с фактическими ценами на сегодняшний день дотационной суммы на 1 ребенка в день не хватает. По этой причине ухудшается рацион питания, калорийность составляет 70-80% от рекомендуемых норм Сан ПиНа 2.4.5.2409-08. Не всегда выдерживается соотношение белков, жиров, углеводов – 1:1:4.

Одним из главных направлений организации питания является работа с предпринимателями поставщиками продуктов. Для поставки продуктов питания в общеобразовательные учреждения заключаются договоры. Поставщиками предоставляются в образовательные учреждения продукты питания, приходные документы, сертификаты соответствия .

**ЦЕЛЬ программы:**

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания.

**ЗАДАЧИ программы**:

-использование современных технологий производства, оснащение современным оборудованием пищеблока школьной столовой, новых форм организации школьного питания;

-организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;

-обеспечение соответствия школьного питания детей нормам и стандартам, разработанным и рекомендованным Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

-создание условий для достижения стопроцентного охвата горячим питанием обучающихся 1-11 классов.

- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса;

**Ожидаемые результаты реализации Программы.**

Реализация мероприятий Программы позволит увеличить количество детей, питающихся в школьной столовой, улучшить качество питания школьников и обеспечение его безопасности, внедрить новые схемы питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.

**Основные направления реализации Программы.**

1.Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;

2.Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения;

3. Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;

4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;

5.Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.