

Самоанализ деятельности образовательной организации по пропаганде здорового питания

Организация питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Тейковского муниципального района «Нерльская средняя общеобразовательная школа» осуществляется в соответствии с требованиями статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях организации бесплатного горячего питания обучающихся получающих начальное общее образование и детей из многодетных семей и семей находящихся в трудной жизненной ситуации, детей-инвалидов, детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, социальной защиты отдельных категорий обучающихся, охраны их здоровья.

Школьная столовая обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам, утвержденным Министерством здравоохранения.

Бесплатное горячее питание в школьной столовой предоставляется: обучающимся получающим начальное общее образование (1-4 класс) - горячий завтрак; детям из многодетных семей и семей находящихся в трудной жизненной ситуации, детей-инвалидов, детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (5-11 класс)- горячий завтрак.

Питание детей осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню приготовляемых блюд, утвержденным организатором питания ИП Агафоновым и согласованным с директором МБОУ Нерльская СОШ.

Организация питания в школьной столовой осуществляется по классам в соответствии с утвержденным директором графиком работы столовой, помещенном на информационном стенде обеденного зала.

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия.

Культура, правила питания, здоровый образ жизни обучающихся находятся под постоянным вниманием школы.

В соответствии с учебным планом внеурочной деятельности начального общего образования школы реализуется курс «Разговор о правильном питании». В течение учебного года и в ходе реализации летней лагерной смены в начальной школе, проводятся занятия, которые направлены на развитие

представлений обучающихся о правильном питании как составляющей здорового образа жизни.

На протяжении всего учебного года в школе традиционно проводятся:

классные часы по темам: «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи», «Острые кишечные заболевания и их профилактика», «Витамины – наши друзья»,

викторины «Питание и твое здоровье», «Здоровье – это здорово», «Режим питания», «Продукты разные нужны, продукты разные важны», «Где и как мы едим», «Энергия пищи»,

утренники «Путешествие в страну питания», «Его Величество этикет», «Правила поведения за столом»,

конкурсы газет и рисунков «О вкусной и здоровой пище», «Азбука здорового питания»,

конкурсы «Мы – будущие хозяйки», «Лучшая сервировка стола», «Лучший рецепт», «Лучшее блюдо».

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя:

проведение родительских собраний на темы: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание обучающихся», «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний», «Итоги медицинских осмотров учащихся»;

индивидуальные консультации медицинским работником «Поговорим о диетическом питании»;

родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»;

анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания».

Охват горячим питанием

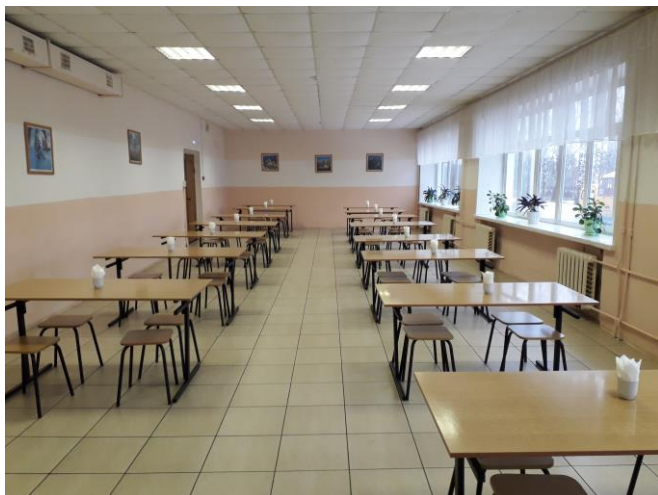
Мониторинг охвата обучающихся горячим питанием ведётся ежемесячно. Процент охвата школьников горячим питанием составляет 100%. За счет средств федерального бюджета питаются 115 обучающихся 1-4 классов, за счет средства местного бюджета питаются 49 обучающихся 5-11 классов (дети из многодетных семей и семей находящихся в трудной жизненной ситуации, дети-инвалиды, дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей). За наличный расчет питаются 106 человек.

	2019-2020 уч.год	2020-2021 уч.год
Охвачено питанием всего	100 %	100 %
Охвачено горячим питанием (завтраки) 1-4 класс	99 %	100 %
Охвачено горячим питанием (завтраки) 5-11класс	97%	100%

Материально-техническая база и состояние производственных и служебных помещений

Организация питания обучающихся осуществляется на базе школьной столовой площадью 144 кв.м., соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям. Обеденный зал - площадью 40 кв.м. Количество посадочных мест – 120.

Обеденные столы и стулья соответствуют требованиям санитарных норм, перед залом имеются раковины для мытья рук, в количестве 4 штук, оборудованные подводкой холодной и горячей (через бойлер) воды.



Технологическое и холодильное оборудование столовой находится в исправном состоянии и соотв. технической документации:

Пищеблок включает в себя:

горячий цех-мармит 1-х блюд ПМЭС-70М, электромясорубка, шкаф жарочный, плита 4-конфорочная ПЭ 0,48М, жарочный шкаф, морозильник "Стинол" (для хранения суточных проб), электрический бойлер для кипячения воды, производственные стол для вареной продукции, стол для резки хлеба, шкаф для хранения хлеба, раковины для мытья рук и для промывки гарнира с централизованной подводкой холодной и горячей воды, вытяжка (вентиляционный канал), фильтр очистки воды.



мясо-рыбный цех -мочные ванны для первичной обработки с подводкой холодной и горячей воды, производственные столы для сырой продукции, Холодильник Daewoo FR-061, Холодильник Апшерон, Холодильник Samsung, морозильный ларь Атлант (приобретен в 2020 году),



овощной цех - производственные столы, лари для хранения овощей, мочные ванны для первичной обработки овощей с подводкой холодной и горячей воды,

посудомоечный цех - 5 мочных ванн для мытья кухонной и столовой посуды, 1 ванны для мытья баков, с подводкой холодной и горячей воды, стеллажи для чистой столовой посуды, столы для грязной посуды, раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, 3 водонагревателя «Аристон» и «Termex»; фильтр очистки воды;



склад сыпучей продукции- шкаф холодильный – 056, стеллажи для сыпучих продуктов, производственный стол.

В рамках профилактики распространения Каронавирусной инфекции в 2020 году в пищеблоке были установлены 3 рециркулятора для обеззараживания воздуха (в обеденном зале, в складском помещении сыпучих продуктов и в овощном цехе).

Кухонный инвентарь и посуда для сырых и готовых пищевых продуктов промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями. Имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из дерева твердых пород (без щелей и зазоров) для разделки сырых и готовых продуктов.

Для приготовления блюд используется посуда из нержавеющей стали. Столовая посуда соответствует требованиям и соответствует количеству одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей.

Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха и влажности.

Мероприятия по контролю качества питания

В школе осуществляется постоянный общественный контроль за качеством продуктов и организацией школьного питания. К контролю привлекаются представители классных родительских комитетов и депутаты Нерльского городского поселения.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Телевского муниципального района
«Нерльская средняя общеобразовательная школа»
153830, Новгородская область, Телевский р.н., д.Харово, пом.17, стр.№1
тел.0834-41.6.001

Анализ анкетирования
обучающихся МБОУ Нерльская СОШ
по вопросу организации питания

Цель анкетирования: выяснить, устраивает ли обучающихся качество организации питания в школе, удовлетворены ли они санитарным состоянием школьной столовой, качеством приготовления пищи.
Опрошены: 180 обучающихся.

Анализ анкеты «Школьное питание глазами детей»

№	Вопрос	Варианты ответов	% соответствия
1	В каком классе ты учишься?	1-4 класс	22,2 % (40 чел.)
		5-7 класс	38,9 % (70 чел.)
		8-11 класс	38,9 % (70 чел.)
2	Как часто ты питаешься в школе завтракаешь?	ежедневно	100 % (180 чел.)
		2-3 раза в неделю	-
		очень редко	-
3	Как часто ты питаешься в школе-областной?	ежедневно	72,2 % (130 чел.)
		2-3 раза в неделю	27,2 % (49 чел.)
		очень редко	0,06% (1 чел.)
4	Если ты не питаешься в школьной столовой, то где ты питаешься?	в буфете школьной столовой	-
		во дворе в столовой или дома	-
		не см. вес. по адресам, пока выключусь в школу	-
5	Завтракаешь ли ты дома перед выходом в школу?	да, всегда	30,5 % (55 чел.)
		да, иногда	23,8 % (43 чел.)
		не завтракаю дома	16,7 % (30 чел.)
6	Ты берешь с собой в школу еду? Что это?	да, беру всегда	-
		да, иногда	33,3 % (60 чел.)

	ничего не беру	66,7 % (120 чел.)
7	Если ты не питаешься в школе, то почему?	свой вариант ответа
		мне не нравится еда в школе, потому что она невкусная мне не нравится еда в школе, потому что она холодная и не успеваю поесть, как мне придется на адресном по-звонит
8	Ты покупал(а) что-нибудь в школьном буфете? Если покупал(а), то как часто?	свой вариант ответа
		не покупал(а)
9	Что чаще всего покупал(а) в школьном буфете?	булочки
		выпечку
		печенье
		конфеты
		печенье
		чипсы
10	Что бы ты хотел изменить в школьном питании?	газированную воду
		свой вариант ответа
		чтобы пища была горячей
		чтобы дали фрукты
		чтобы разрешили вино было в столовой
		чтобы порции были больше
	чтобы меню было более разнообразным	чтобы изменить
	ничего, все устраивает	86,1 % (155 чел.)

Приведенные анкеты обучающиеся могут сделать вывод, что в школьной столовой питается 100 % опрошенных. Известно, что обучающиеся конкретному питанию в школе и их устраивает большое число.

Директор МБОУ Нерльская СОШ, Г.В.Савельева

В ежедневном режиме, в группе Нерльской школы социальной сети ВКонтакте и сайте образовательного учреждения выставляется утвержденное ежедневное меню, фотографии контрольной порции и сервированного стола.



Родителям предоставляется возможность оценить соответствие завтрака 10-дневному меню, оценить качество блюд.



В целях контроля за удовлетворенностью качеством школьных завтраков в школе организовано анкетирование учащихся и их родителей (законных представителей).

Председатель Управляющего совета школы И.И. Гончарова, являясь членом бракеражной комиссии, ежедневно проводит пробу школьной еды, следит за здоровым питанием обучающихся.

Школьное меню

В школе имеется циклическое 10-тидневное меню (разработанное в соответствии с физиологическими нормам для обучающихся с 7-11лет и 12-18 лет).

ИП Агафонов С.И.

Утверждено:  С.И. Агафонов /  Т.В. Сальникова /

Согласовано:  Т.В. Сальникова /



С.И. Агафонов / Т.В. Сальникова /


Примерное десятидневное меню приготовляемых блюд
Муниципального бюджетного образовательного учреждения
Нерельская СОШ

Возрастная категория: 7-11 лет
(калорий 20-25%, белок 30-35%)

Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевая ценность			Энергетическая ценность	№ ре-центуры
		Белок	Жиры	Углеводы		
1 НЕДЕЛЯ						
Понедельник						
Каша пшеничная	200	7,51	11,72	37,05	285	182
Каша с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	382
Хлеб пшеничный	30	2,05	0,54	12,95	70,8	к/п
Сыр пошехонский	15	3,74	4,77	0	58	151
Сыр пошехонский	10	0,08	7,25	0,13	66	144
Молоко сливочное	100	0,4	0,4	9,8	52	338
Итого за завтрак	555	18,79	28,24	77,51	630,426(8%)	
Обед						
Нера кабачковая	60	0,95	3,3	3,16	46,5	73
Суп гороховый с говядиной	200(12,5)	4,29	4,49	15,61	128,5	102
Пюре картофельное	200	26,84	27,88	49,26	517	291
Чай с сахаром	200	0,1	0,03	14,99	61	376
Хлеб пшеничный	40	1,76	0,52	11,1	70,8	к/п
Хлеб ржаной	40	1,76	0,52	9,06	69,6	к/п
Итого за обед	713	36,54	38,1	96,18	891,107(9%)	
Итого за день	1268	55,33	66,34	173,69	1521,533(10%)	
Вторник						
Колбаса из рыбы	50	11,26	16,69	10,7	238	234
Рожки отварные с мясом говяжьим	150(50)	6,41	6,07	26,45	193,6	309(10)
Чай с сахаром	200	0,1	0,03	14,99	61	376
Хлеб пшеничный	30	2,05	0,54	12,95	70,8	к/п
Пюре 1,5% 1100	100	-	1,5	8,3	70	к/п
Итого за завтрак	680	25,72	24,85	73,99	634,026(9%)	
Обед						
Щи из св. капусты с говядиной	200(12,5)	4,34	5,74	7,34	121	88
Тушеная курица	100	14,55	16,79	22,89	221	266
Пюре картофельное	150	7,26	5,57	29,06	137,5	128
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	138,4	389
Хлеб пшеничный	30	2,05	0,54	11,1	70,8	к/п
Хлеб ржаной	40	1,76	0,52	9,06	69,6	к/п
Итого за обед	713	27,87	29,1	105,05	598,303(9%)	
Итого за день	1393	53,59	53,95	179,04	1232,329(10%)	

ИП Агафонов С.И.

Утверждено:  С.И. Агафонов /  Т.В. Сальникова /

Согласовано:  Т.В. Сальникова /

С.И. Агафонов / Т.В. Сальникова /

Примерное десятидневное меню приготовляемых блюд
Муниципального бюджетного образовательного учреждения
Нерельская СОШ

Возрастная категория: 12-18 лет
(калорий 20-25%, белок 30-35%)

Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевая ценность			Энергетическая ценность	№ ре-центуры
		Белок	Жиры	Углеводы		
1 НЕДЕЛЯ						
Понедельник						
Каша пшеничная	200	7,51	11,72	37,05	285	182
Каша с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	382
Хлеб пшеничный	50	4,07	0,93	21,58	118	к/п
Сыр пошехонский	15	3,74	4,77	0	58	151
Молоко сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66	144
Молоко сливочное	100	0,4	0,4	9,8	52	338
Итого за завтрак	675	20,78	28,61	86,14	674,024(9%)	
Обед						
Нера кабачковая	100	1,58	5,3	8,6	74,4	73
Суп гороховый с говядиной	250(12,5)	5,36	5,72	19,51	157,8	102
Пюре картофельное	200	26,84	27,88	49,26	517	291
Чай с сахаром	200	0,1	0,03	14,99	61	376
Хлеб пшеничный	40	1,76	0,52	11,1	70,8	к/п
Хлеб ржаной	40	1,76	0,52	9,06	69,6	к/п
Итого за обед	883	39,52	39,27	109,49	991,535(9%)	
Итого за день	1558	60,3	67,88	195,63	1665,559(10%)	
Вторник						
Колбаса из рыбы	100	12,51	18,54	11,89	264,4	234
Рожки отварные с мясом говяжьим	180(30)	7,51	6,97	31,74	227,25	209(10)
Чай с сахаром	200	0,1	0,03	14,99	61	376
Хлеб пшеничный	30	4,07	0,93	21,58	118	к/п
Пюре 1,5% 1100	100	-	1,5	8,3	70	к/п
Итого за завтрак	688	20,09	27,07	88,7	740,027(9%)	
Обед						
Щи из св. капусты с говядиной	250(12,5)	5,63	7,18	9,18	135,6	88
Тушеная курица	100	14,55	16,79	22,89	221	266
Пюре картофельное	150	7,26	5,57	29,06	164,2	128
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	138,4	389
Хлеб пшеничный	40	2,01	0,64	14,8	74,4	к/п
Хлеб ржаной	50	2,19	0,4	11,33	87	к/п
Итого за обед	833	30,09	31,85	117,27	841,106(9%)	
Итого за день	1483	50,18	58,92	205,9	1581,163(10%)	

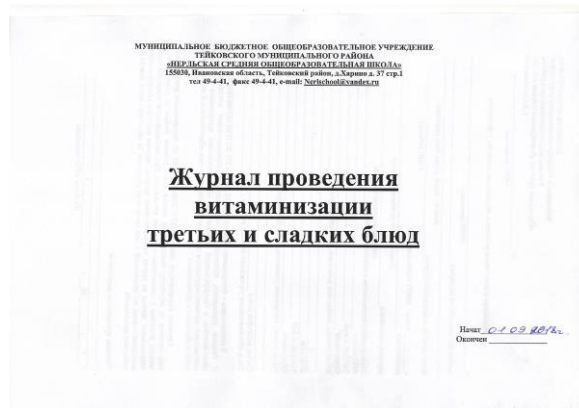
С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Ежедневное меню утвержденное руководителем образовательного учреждения, размещается на информационном стенде обеденного зала на 3 дня (на предыдущий, сегодняшний и будущий день) с целью ознакомления обучающихся с продуктами питания. В нем указываются сведения о наименованиях, объемах порций и стоимости блюд.



Витаминация третьих блюд в школе закреплена на уровне федерального законодательства. В Санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах СанПиН 2.4.1.3049 13 сказано: «14.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и

минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей.» В том случае, если в рационе питания отсутствуют витаминизированные напитки, то проводится искусственная С - витаминизация в школьной столовой третьих блюд. Объемы рассчитываются строго по возрасту ребенка.



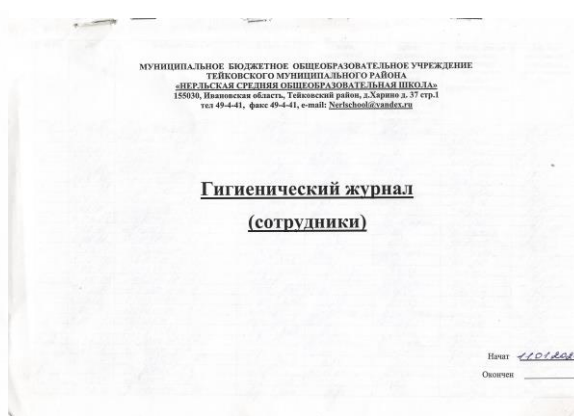
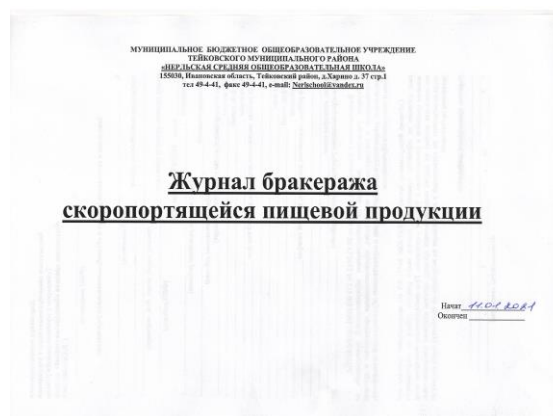
Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с разработанными технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Все работы, связанные с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений осуществляются работниками пищеблока.

Повар ведет следующую документацию:

- Бракеражные журналы;
- Журнал витаминизации;
- Гигиенический журнал.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях и др.



Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

К работе на пищеблок допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры (последний осмотр пройден 26.03.2021 года), профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.



Повар школьной столовой **Водопьян Татьяна Михайловна**, 1958 года рождения, имеет среднее профессиональное образование. Ей присвоена квалификация – повар 3 разряда. **Татьяна Михайловна** работает в школьной столовой 10 лет. За этот период она зарекомендовала себя ответственным и добросовестным работником, уважающим свое дело.

Страничка сайта школы о здоровом питании

Ссылка на страничку сайта: <http://нерльскаясош.тейковский-роо.рф>

The screenshot shows a web browser window displaying the website of the Nerl'skaya Middle School. The page is titled «НЕРЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА». The main navigation menu includes: ГЛАВНАЯ, ФОТОГАЛЕРЕЯ, НОВОСТИ, КОНТАКТЫ. A red button labeled «ОБРАЩЕНИЯ ГРАЖДАН» is visible in the top right corner. The left sidebar menu includes: О нас, Сведения об образовательной организации, Опросы, Независимая оценка качества образования, Государственные и муниципальные услуги, Мероприятия. The main content area is titled «ПИТАНИЕ» and contains the following text:

Главная » Питание

ПИТАНИЕ

Положение об организации питания обучающихся начальных классов и детей из многодетных семей и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей о обучающихся в МБОУ Нерльская СОШ

Примерное десятидневное меню приготовления блюд Муниципального бюджетного образовательного учреждения Нерльская СОШ (7-11 лет)

Примерное десятидневное меню приготовления блюд Муниципального бюджетного образовательного учреждения Нерльская СОШ (12-18 лет)

График общественного контроля

Программа производственного контроля

Ежедневное меню (05.04.2021)

The browser's address bar shows the URL: нерльскаясош.тейковский-роо.рф/pitanie.html. The system tray at the bottom shows the date and time: 10:26, 07.04.2021.