

## **Отчет об организации горячего питания обучающихся МБОУ ООШ № 75**

Питание, является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье обучающихся, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Сегодня особенно актуальны вопросы повышения качества и доступности школьного питания, увеличения охвата организованным горячим питанием обучающихся; необходима организация мероприятий по внедрению новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания; развитие материально-технической базы, улучшение координации и контроля в сфере школьного питания.

Поэтому администрация МБОУ ООШ № 75 совместно с родителями обучающихся и самими обучающимися уделяют большое внимание вопросам повышения качества и доступности школьного питания. В 2020-2021 учебном году организация питания обучающихся 1–4 классов в школе осуществлялась в соответствии с Положением об организации горячего питания.

Для достижения поставленных целей в 2020– 2021 учебном году была организована работа по координации и контролю в сфере школьного питания, проведены мероприятия по улучшению форм обслуживания.

Услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся оказывало ОАО «Сириус – Н». В ходе работы по организации и качеству питания были достигнуты следующие результаты:

- улучшилось качество питания обучающихся за счет его сбалансированности, использования продуктов обогащенных витаминами и микроэлементами и на основе этого:
- созданы благоприятные условия для нормального роста и развития обучающихся;
- усилена система производственного контроля на этапах реализации продуктов питания в школьной столовой, с конечной целью добиться высокого качества и безопасности питания обучающихся.

Горячее питание в МБОУ ООШ № 75 организовывалось для всех обучающихся по факту присутствия на занятиях.

Частичная компенсация стоимости питания в виде дотации на питание предоставлялась в виде бесплатного горячего завтрака следующим категориям:

- детям из малообеспеченных семей.

В течение года было организованы горячие завтраки. Пища готовилась в соответствии с 10-дневным циклическим меню. Столовая в полной мере была обеспечена качественной, доступной по цене и разнообразной по

ассортименту буфетной продукцией. Платными услугами школьного буфета пользовались порядка 75 учеников 1-9 ежедневно, что составляет 67,3%, а так же учителя и обслуживающий персонал школы. В ассортименте школьного буфета всегда имелись в продаже выпечка, кондитерские изделия, соки, печенье, вафли, в индивидуальной упаковке, минеральная вода, чай. Питание школьников осуществлялось организовано, согласно установленному графику. График питания обучающихся был составлен таким образом, чтобы все школьники могли своевременно получить горячее питание.

Контроль за организацией питания, качеством приготовленной пищи, санитарным состоянием обеденного зала, столовых приборов осуществлялся администрацией школы, членами бракеражной комиссии, а также родительским контролем школы при непосредственном участии обучающихся.

Вопросы организации питания рассматривались на общешкольном родительском собрании, на совещаниях под руководством директора школы и на оперативных планерках с педагогическим коллективом. Ответственное лицо за школьное питание, классные руководители ведут ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное и платное питание по классам, классные руководители 1 -4 классов заполняют таблицу по питанию.

Работа по привитию навыков правильного питания обучающихся является важной частью деятельности педагогического коллектива школы.

Классные руководители проводят беседы с обучающимися о сбалансированном здоровом и своевременном питании.

Таким образом, анализ организации питания в МБОУ ООШ № 75 показал, что образовательным учреждением проводилась планомерная работа по сохранению здоровья обучающихся, привитию навыков здорового питания и здорового образа жизни.

Директор школы:



Т.М. Чалова