

**Анализ работы по организации горячего питания обучающихся
в МКОУ с.п.Герменчик
в 2025-2026 учебном году**

При анализе работы по организации горячего питания обучающихся в 2024-2025 уч.году были поставлены следующие задачи на 2025-2026 учебный год:

1. Продолжить работу по повышению культуры питания, по проведению систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.
2. Продолжить осуществление контроля за безопасностью горячего питания в образовательном учреждении.
3. Активизировать участие родительской общественности в организации питания, просветительской деятельности соответствующего направления и контроле работы школьной столовой.

Обучающиеся питаются в одну смену согласно графику.

наименование	классы	время
завтрак	1-4 классы	9.00
Дети из малообеспеченных семей , участников (СВО),дети-сироты(опекаемые)	5-11классы	11.20
Дети с ОВЗ	5-11 классы	
завтрак		10.00-10.20
обед		12.30-13.30

В школе ведется систематический анализ состояния питания детей (еженедельный мониторинг охвата горячим питанием), также строго соблюдались требования СанПиНа в вопросах организации горячего питания. Были оставлены графики питания в школьной столовой обучающихся на 2025-2026 уч.год. Кроме того, составлен график проверки школьной столовой родительской общественностью. Учащиеся питаются под контролем классных руководителей.

Организацию горячего питания курируют заведующая хозяйством Лиева З.Н. и социальный педагог Шидгинова И.Ю.

1. Организация питания. Охват школьников питанием

Материально-техническая база школьной столовой соответствует требованиям к оборудованию школьной столовой. Столовая оборудована технологическим (две электрические плиты, 1 мармит для первых блюд, 1 мармит для вторых блюд, 8 металлических столов, две сушилки) и холодильным оборудованием (ларь и два холодильника). В школьном пищеблоке большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется необходимое холодильное оборудование в количестве 2-х штук, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до их непосредственного приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм. Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником школы ежедневно.

Инвентарь школьной столовой имеются в достаточном количестве и соответствуют мощности столовой.

В МКОУ СОШ с.п.Герменчик обучающиеся принимают пищу в современно оформленном зале. Зал оснащён соответствующей мебелью. Количество посадочных мест – 102.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное 3 раковинами.

В МКОУ СОШ с.п.Герменчик имеют возможность получать горячее питание все обучающиеся 1-4 классов в количестве 217 человек

2.Охват горячим питанием

классы	Кол-во всего	Питаются (чел/%)	не питаются (чел/%), причина
1-4	217	100%	-
5-11(дети СВО))	17	100%	
ОВЗ	2	100%	
опекаемые	2	100%	
малообеспеченные	4	100%	

Питьевой режим обеспечивается посредством поставки пресной воды в кабинетах и одноразовыми стаканами. В столовой есть холодная кипячёная вода.

3.Рацион питания

При организации питания используется 12-дневное примерное меню, разработанное работниками пищеблока и утвержденное директором СОШ с.п.Герменчик на 2025-2026 учебный год. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. В рацион питания включены фрукты (яблоки, бананы, апельсины, мандарины), салаты из свежих овощей (капуста, морковь, свекла). Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников.

Ведение на официальном сайте ОО раздела «Организация питания»

В разделе размещены телефоны горячих линий по вопросу организации школьного питания, образцы заявлений на предоставление льготного питания, памятки для родителей, приказы и постановления органов управления, локальные акты МКОУ СОШ с.п.Герменчик, примерное 12-дневное меню, информация об ответственных лицах, поставщиках продуктов.

Ежедневное меню заносится на сайт <https://foodmonitoring.ru/>

И.о.директора

Ажиева З.М.