**Мониторинг эффективности реализации программы по культуре питания за 2014-2015 учебный год МОБУ Лицей**

В 2014-2015 учебном гору был реализован II этап программы по формированию культуры питания лицеистов на 2013-2016 г. «Формирование основ культуры питания»

На данном этапе планировалось:

1. Оснастить пищеблоки образовательных учреждений необходимым технологическим, холодильным оборудованием для внедрения современных технологий производства продуктов питания и современных форм обслуживания школьников.

2. Приступить к реализации разработанных на первом этапе Программы комплекса мер, направленных на повышение информированности детей, их родителей и педагогов в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.

 3. Внедрение в школе системы мер направленных на повышение заинтересованности педагогов и классных руководителей в увеличении охвата обучающихся организованным горячим питанием, в том числе за счет средств родителей, а также осуществлять постоянный анализ эффективности принимаемых мер.

Программа реализуется по следующим направлениям:

1. **Организация и регулирование школьного питания.**

*Соблюдение принципов рационального питания, обеспечивающих соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи.*

Организация и реализация школьного питания в МОБУ Лицей проводится согласно документа СанПин 2.4.5.2409-08. На основании этого документа ведется подготовка пищеблока к учебному году и к проведению летней оздоровительной кампании. В нем отражается правильный набор продуктов, согласно их калорийности, энергетической ценности, витаминов и минеральных веществ. Согласно этих данных составляется перспективное меню с разбивкой по возрастной категории, которое согласовывается с Роспотребнадзором, медицинской организацией. Проводится С-витаминизация третьих блюд, йодирование пищи. Ведение «Ведомости контроля за рационом питания» позволяет контролировать и видеть среднемесячную норму продуктов питания при отклонении от норм. В данный период контроль осуществлялся постоянно.

 *Проведение разъяснительной работы с родителями по привлечению родительских средств.*

Общее число обучающихся за в 2014-2015 учебном году составляет 479 человек. Охват горячим питанием составляет 77%, из них:

Начальное общее образование – 100%

Основное общее образование – 80%

Среднее общее образование – 50%

 Ежеквартальная беседа шеф-повара с классными руководителями, о привлечении родительских средств помогает избежать задержки поставки продуктов.

*Производственный контроль.*

 Для выполнения программы производственного контроля ведётся документация согласно СанПин.2.4.5.2409-08:

* примерное меню и пищевой ценности приготовляемых блюд;
* технологические карты кулинарного изделия;
* журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
* журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
* журнал здоровья;
* журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* ведомость контроля за рационом питания.

За текущий год нарушений не выявлено.

*Организация льготного питания для учащихся из социально незащищенных семей.*

Доля обучающихся из многодетных семей от общего числа учащихся составляет 12% (57человек). Ежемесячная сумма социальной поддержки для организации питания для этих детей составляет 360 рублей на одного ребенка. Для обеспечения льготного питания обучающиеся с начального общего образования получают ежемесячную субвенцию в сумме 168 рублей на ребенка.

В реализации денежных средств нарушений не выявлено.

*Организация 2-х (3-х) разового питания*

На базе столовой МОБУ Лицей дети получают как одноразовое так и двух разовое питание

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| классы | Одноразовое питание | Двух разовое питание |
|  | Кол-во(чел) | % от общего числа | Кол-во(чел) | % от общего числа |
| 1-4 классы | 10 | 5% | 183 | 95% |
| 5-8 классы | 115 | 61,2% | 17 | 9% |
| 9-11классы | 44 | 45% | 15 | 15% |

1. **Укрепление и сохранение материально-технической базы школьной столовой.**

 *Сохранность помещения столовой, кухни.*

В здании МОБУ Лицей имеется пищеблок, оборудованный цехами согласно СанПина 2.4.5.2409-08. Имеется проточная горячая, холодная вода.

*Сохранность мебели и инвентаря.*

В столовой МОБУ Лицей 100 посадочных мест. Обеденный зал оборудован полностью имеются столы, стулья. Мебель последний раз приобреталась 2008г. Мебель в удовлетворительном состоянии.

*Замена устаревшего оборудования на новое.*

В 2014-2015 учебном году производилась замена комплектующих оборудования. В настоящее время всё оборудование в исправном состоянии.

1. **Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания.**

 *Просвещение родителей через родительский всеобуч. Привлечение средств массовой информации.*

Согласно плану воспитательной работы МОБУ Лицей за 2014-2015 учебный год проводились различные мероприятия в рамках родительского всеобуча, освещающего вопросы здоровья и питания (общешкольные родительские собрания, собрания по параллелям, классные родительские собрания). Вопросы, обсуждаемые с родителями:

* Основные группы пищевых продуктов и их значение в питании;
* Основные представление о «пользе» и «вреде» наиболее распространенных блюд;
* Правила построения меню и выбора блюд;
* Питание и болезни;
* Питание в особых условиях, требующих значительные энергетические затраты (экзамены, конец зимы — начало весны).

*Воспитательная работа с обучающимися по формированию культуры питания. Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.*

Согласно плану воспитательной работы МОБУ Лицей в 2014-2015 учебном году были проведены различные мероприятия по вопросам здоровья и питания:

* Система классных часов « Здоровое питание – здоровое поколение»;
* Работа школьной волонтерской группы на классных часах с презентациями о пользе и вреде продуктов питания.

**Вывод:**

В целом II этап реализации программы в части просветительской работы по повышению информированности обучающихся, их родителей и педагогов в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни выполнен, однако из-за недостаточного финансирования не реализована программа в части оснащения пищеблока новым технологическим и холодильным оборудованием для внедрения современных технологий производства продуктов питания и современных форм обслуживания школьников.

Директор А.П. Арямнов