

**Условия питания и охраны здоровья учащихся
 МАОУ «СОШ №29» городского округа г. Стерлитамак РБ, обучающихся на базе
 МАОУ «СОШ № 17» городского округа г.Стерлитамак РБ (1-4, 10, 11 классы),
 МАОУ «Гимназия № 5» городского округа г.Стерлитамак РБ (5-9 классы)
 в 2022-2023 учебном году**

Помещения столовых, в которых принимают пищу учащиеся МАОУ «СОШ № 29» городского округа г.Стерлитамак РБ расположены:

- на 1 этаже МАОУ «СОШ № 17» городского округа г.Стерлитамак РБ;
- на 1 этаже МАОУ «Гимназия № 5» городского округа г.Стерлитамак РБ.

Проектная вместимость обеденного зала:

- в МАОУ «СОШ № 17» городского округа г.Стерлитамак РБ – 30 столов, 180 человек;
- в МАОУ «Гимназия № 5» городского округа г.Стерлитамак РБ – 30 столов, 180 человек.

Набор производственных помещений, площади:

- в МАОУ «СОШ № 17» городского округа г.Стерлитамак РБ:
 - обеденный зал – 198,4 м2,
 - кухня – 91 м2,
 - 1 склад – 6,5 м 2,
 - 2 склад – 4,2 м2.
- в МАОУ «Гимназия № 5» городского округа г.Стерлитамак РБ:
 - обеденный зал – 201,4 м2,
 - кухня – 81 м2,
 - 1 склад – 6,6 м 2,
 - 2 склад – 7,0 м2.

В МАОУ «СОШ № 29» городского округа г.Стерлитамак РБ на начало года обучается 732 обучающихся, из них питанием охвачен 421 ребёнок, что составляет 57 %. Бесплатным питанием обеспечен 41 обучающийся из многодетных малообеспеченных семей. Завтраками охвачено в основном начальное звено – 331 ребёнок (45%).

Питание в МАОУ «СОШ № 17» городского округа г.Стерлитамак РБ, МАОУ «Гимназия № 5» городского округа г.Стерлитамак РБ организовано работниками ООО «Общепит-3».

У всех сотрудников ООО «Общепит-3» имеется допуск к работе, медицинский осмотр пройден в срок.

Охват горячим питанием в 2020-2021, 2021-2022 учебных годах

Учебные года	Количество посадочных мест	Всего учащихся	Их них охвачено горячим питанием		Получают бесплатные обеды всего	В том числе дети из малообеспеченных и многодетных семей
			Чел.	%		
2020-2021	180	770	471	61,1%	31	31
I ступень		351	351	100%	0	0
II ступень		372	115	30,9%	28	28
III ступень		47	4	8,5%	3	3
2021-2022	180	770	453	58,8%	47	47
I ступень		351	351	100%	17	17
II ступень		372	100	26,8%	29	29

III ступень		47	2	4,2 %	1	1
-------------	--	----	---	-------	---	---

Охват горячим питанием в 2022-2023 учебном году

Учебные года	Количество посадочных мест		Всего учащихся	Их них охвачено горячим питанием		Получают бесплатные обеды всего	В том числе дети из малообеспеченных и многодетных семей
	МАОУ «СОШ № 17»	МАОУ «Гимназия № 5»		Чел.	%		
2022-2023	180	180	732	433	59,1%	41	41
I ступень			331	331	100%	18	18
II ступень			366	90	24,5%	22	22
III ступень			35	12	34,2%	1	1

Столовая МАОУ «СОШ № 17» городского округа г.Стерлитамак РБ оснащена достаточным количеством посуды и столовых приборов.

Обеспеченность кухонной посудой и инвентарем – разносы (65 шт.), сорокалитровые бочки (18 шт.), кастрюли (17 шт.), ведра (22 шт.), тазы (10 шт.), чайники (2 шт.), контейнеры (11 шт.), сковороды (3 шт.), бачки (20л.) – (2 шт.); бачки (30 л.) – (1 шт.)

Обеспеченность столовой посудой и приборами – тарелки (680 шт.), бокалы (260 шт.), ложки (220 шт.).

Обеспеченность производственным и холодильным оборудованием (цех, оборудование, производственные столы, производственные ванны – мармит электрический (1 шт.); машина тестомесильная (1 шт.); морозильник «Бирюса» (2 шт.); «Suzuki» (2 шт.); холодильный шкаф (1 шт.); жарочный шкаф (1 шт.); жарочный шкаф (2 шт.); электросковородка (1 шт.); электрорлита 4-х комфорочная (1 шт.); электроплита 2-х комфорочная (2 шт.); машина посудомоечная «Abat»(1 шт.); электромясорубка (1 шт.); холодильник «Бирюса», «Indesit», машина для переработки овощей (1 шт.), термопот «Atesy»(1 шт.), пароконвектомат «Abat»(1 шт.).

Столовая МАОУ «Гимназия № 5» городского округа г.Стерлитамак РБ оснащена достаточным количеством посуды и столовых приборов.

Обеспеченность кухонной посудой и инвентарем – бак (20 л.), бак (40 л.), ведро (11 л.), ведро (12 л.), ведро (5л.), ведро п/эт (10 л.), вилка десертная, вилка столовая, доска разделочная 500*285*30, дуршлаг нерж., касета для тарелок, кастрюля (20 л.), кастрюля (8л.), кастрюля (10 л.), кастрюля (15 л.), кастрюля (6л.), контейнер алюминиевый, котёл (20л.), котёл (40 л.), кружка (250 мл.), лист кондитерский, ложка для вяз. Каши, ложка стол. нерж. стали, ложка столовая, лоток, магнитный держатель для ножей, миска, нож для хлеба, поддон н/с, поднос 355*455, поднос 459-359, половник, противень 400*600, скалка, стакан, стеллаж, стеллаж LMS 20 KD/4-100*40; сушилка столовых приборов н/ст., тарелка (175 мл.), тарелка глубокая (200 мл.), тарелка мелкая, тёрка универсальная, чайник алюминиевый.

Обеспеченность производственным и холодильным оборудованием – весы почтовые (1 шт.); машина кухонная овощерезательная «МКО – 50» (1 шт.); шкаф кухонный ШЗК – 950/500П (1 шт.); весы МП-150-ВЖА (1 шт.); витрина холодильная настольная «Арго-1,0 ВХВ-Люкс» (1 шт.); картридер.6 (1 шт.); компьютер ID2700/2Gb.6 (1 шт.); монитор 15,1 «Posiflex TM-8115G» (1 шт.); печь конвенционная E44 MKU (1 шт.); принтер «Eprint-55.6»

(1 шт.); сканер Metrologic-55.6 (1 шт.); стеллаж для сушки тарелок (1 шт.); стол 1000*850*600 (1 шт.); стол 2000*850*600 (1 шт.); тележка сервировочная ТС-3-9/6 (1 шт.); стол с деревянным покрытием (1 шт.), машина посудомоечная МПК-700К (1 шт.); плита электрическая 6-ти комфорочная ЭП-6ЖШ (1 шт.); мясорубка (1 шт.); плита электрическая 4-ти комфорочная ЭП-6ЖШ (1 шт.); холодильник бытовой (1 шт.); шкаф холодильный ШХ-1,12 (1 шт.); сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-70 (1 шт.); ларь морозильный F400 «CFrostor» с прямым стеклом (1 шт.); мармит 1бл.ПМЭс-70 км-01 (1 шт.); пекарский шкаф (1 шт.); электропривод (1 шт.); холодильник «Indesit» TIA 160 (1 шт.); ларь морозильный «Снеж» МЛК-400, серый (1 шт.); стол разделочный (1 шт.).

Мытье столовой посуды и инвентаря организовано ручным способом с использованием разрешенных моющих средств.

В горячих цехах столовых МАОУ «СОШ № 17» городского округа г.Стерлитамак РБ, МАОУ «Гимназия № 5» городского округа г. Стерлитамак РБ имеется все необходимое оборудование в рабочем состоянии. Маркировка досок и ножей соблюдается.

Овощи хранятся в приспособленном помещении, в контейнерах на стеллажах. Они обрабатываются в специально отведенных для мытья овощей бочках.

Суточные пробы хранятся в холодильнике для проб. Отбор суточных проб проводится в соответствии с нормативами отбора и их хранения. Температурный режим соблюдается. Имеются гарманже для хранения сыпучих продуктов - товарное соседство и температурный режим соблюдаются. Продукты хранятся на стеллажах.

Обеденный зал оснащен столами, скамейками с покрытием, позволяющим проводить их санитарную обработку при помощи моющих и дезинфицирующих средств. Уборка столов проводится после каждого приема пищи.

В МАОУ «СОШ № 17» городского округа г.Стерлитамак РБ, МАОУ «Гимназия № 5» городского округа г. Стерлитамак РБ организован буфет, ассортимент разнообразный, реализуется только допустимая буфетная продукция. Перечень буфетной продукции утвержден директором ЗАО «Общепит» и согласован с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан.

Технологическое оборудование столовой и буфета МАОУ «СОШ №17» городского округа г.Стерлитамак РБ

№	Наименование оборудования	Количество
1.	Мармит электрический	1
2.	машина тестомесильная	1
3.	Морозильник «Бирюса»	2
4.	Морозильник «Suzuki»	2
5.	Холодильный шкаф	1
6.	Жарочный шкаф	1
7.	Жарочный шкаф	2
8.	Электросковородка	1
9.	Электрорлита 4-х комфорочная	1
10.	Электроплита 2-х комфорочная	2
11.	Машина посудомоечная «Abat»	1
12.	Электромясорубка	1
13.	Холодильник «Бирюса»	1
14.	Холодильник «Indesit»	1
15.	Машина для переработки овощей	1
16.	Термопот «Atesy»	1
17.	Пароконвектомат «Abat»	1

**Технологическое оборудование столовой и буфета
МАОУ «Гимназия № 5» городского округа г.Стерлитамак РБ**

№	Наименование оборудования	Количество
1.	Машина посудомоечная МПК-700К	1
2.	Плита электрическая 6-ти конфорочная ЭП-6ЖШ	1
3.	Мясорубка	1
4.	Плита электрическая 4-ти конфорочная ЭП-6ЖШ	1
5.	Холодильник бытовой	1
6.	Шкаф холодильный ШХ-1,12	1
7.	Сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-70	1
8.	Ларь морозильный F400CFrostor с прямым стеклом	1
9.	Мармит 1бл.ПМЭс-70 км-01	1
10.	Пекарский шкаф	1
11.	Электропривод	1
12.	Холодильник "Indesit" TIA 160	2
13.	Ларь морозильный Снеж МЛК-400 серый	1
14.	Стол разделочный	3

Организация сохранения здоровья детей является неотъемлемой частью деятельности школы. Успешность в решении данных задач зависит от многих факторов. Это и психолого-педагогические особенности детей, соматическое и физическое здоровье и отношение к своему здоровью самого ребенка.

Анализируя результаты диагностики состояния здоровья обучающихся школы за последние 3 года можно сделать следующие выводы: по прежнему стабильно наблюдается положительная динамика среди заболеваний желудочно-кишечного тракта (на 9,1%), среди болезней ОДА идет увеличение количества. Но, в тоже время, следует отметить, что в период обучения вследствие учебных нагрузок у многих детей снижается зрение (наблюдается рост на 5,7%). Кроме этого, изначально дети приходят в школу с различными патологиями. Увеличивается число обучающихся с функциональными изменениями сердечно - сосудистой системы, аллергическими реакциями, склонностью к острым респираторным вирусным заболеваниям.

Результаты мониторинга движения обучающихся по группам

Тип учреждения	Уровни развития детей (количество и %)				
	2022-2023				
	I группа	II группа	III группа	IV группа	V группа
Начальная школа	114/15,5%	215/29,3 %	11/1,5 %	1/0,1 %	0/0%
Основная школа	26/3,5 %	312/42,6 %	14/1,9 %	4/0,5 %	1/0,1 %

Средняя школа	2/0,2 %	31/4,2 %	1/0,1 %	0/0%	0/0%
Всего	142/19,3 %	558/76,2 %	26/3,5 %	5/0,6 %	1/0,1 %

Мониторинг движения обучающихся по физкультурным группам

Года	Физкультурная группа			
	Основная группа	Подготовительная группа	Специальная группа	Освобождены
2022-2023	142/19,3 %	558/76,2 %	26/3,5 %	6/0,8 %

Анализируя охват учащихся, отнесенных по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, а также количество детей, освобожденных от занятий физической культурой, стоит отметить, что процент таких детей сравнительно невысок.