

Условия питания обучающихся в МКОУ СОШ с.п. Н-Курп

Организация школьного питания является одним из важнейших условий поддержания у детей здоровья и способности к эффективному обучению. Основными документами, определяющими требования к организации и режиму питания в МКОУ СОШ с.п. являются санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и Устав МКОУ СОШ с.п. Н-Курп, в соответствии с которыми в школе организовано горячее питание для обучающихся. В соответствии со штатным расписанием на 2022 - 2023 учебный год обслуживают школьный пищеблок работники: повар, кух.рабочий. Повар имеет IV разряд и отвечает за качество приготовляемой продукции, соблюдение натуральных норм продуктов при составлении меню - раскладок, соответствие приготовленной пищи физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Повар готовит разнообразные блюда в соответствии с требованиями СанПиНа. Повар несёт ответственность за ежедневное ведение необходимой документации, контролирует качество поступающих продуктов, правильность закладки продуктов и приготовления готовой пищи. Кух.рабочий следит за чистотой пищеблока. Мытьё посуды осуществляется ручным способом. По окончании работ умывальники, раковины тщательно очищаются, моются и дезинфицируются с использованием соответствующих средств. Каждый работник пищеблока несёт ответственность за состояние рабочего места, выполнение санитарных требований на своём участке. Повар и кух.рабочий имеют среднее специальное образование. Повар прошла курсы повышения квалификации и прослушала санитарный минимум, проведённый специалистами санитарно-эпидемиологической станции. Контроль за организацией питания и работой школьной столовой осуществляется созданной комиссией по проверке горячего питания. Комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, санитарным состоянием пищеблока, организацией приёма пищи обучающихся, проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации. По итогам проверки оформляется акт. В школе создана бракеражная комиссия, которая осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, условия их хранения, следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, проверяет соответствие

объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей. Записи в бракеражном журнале ведутся медицинской сестрой ежедневно.

Школа располагает столовой на 72 посадочных места (площадь обеденного зала 135 кв.м.), так же имеется пищеблок для приготовления пищи и складское помещение для хранения продуктов (общая площадь 110 кв.м.).

Зал для приёма пищи полностью укомплектован современной мебелью, которая отвечает требованиям СанПиН. Имеется необходимое

технологическое оборудование, которое находится в исправном состоянии:

- электромясорубка НМ-12;
- ванна моечная 3^х секционная;
- весы электронные порционные;
- водонагреватель проточный;
- овощерезка;
- стеллаж для тарелок;
- стеллаж для тарелок;
- стол разделочный «Россия»;
- стол разделочный без борта;
- стол разделочный с бортом;
- хлеборезка;
- холодильник «Atlant» 2^х камерный;
- холодильник с мороз.;
- печь жарочная;
- электропечь 4^х конфорочная;
- электропечь с духовкой;
- электропечь четырехконфорочная с духовым шкафом.

Время приёма пищи учащихся установлено утверждённым расписанием, которое соответствует определённой учебной нагрузке. Для правильного развития обучающихся, сохранения их высокой работоспособности большое значение имеет также соблюдение установленного режима питания. Питание организовано в 2 перемены продолжительностью по 20 минут.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой, столовыми приборами. Чистоте имеющейся посуды уделяется повышенное внимание. Мытьё и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. В помещении столовой для мытья рук организовано специальное место, оборудованное раковиной. В зале оформлен стенд по организации питания и здоровому образу жизни. На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

С 01 сентября 2020 года организовано бесплатное горячее питание для обучающихся 1 - 4 классов. Охват горячим питанием в начальных классах -100%.

«Горячее питание» школьников подразумевает сбалансированное питание, которое обеспечивает организм необходимыми веществами, подразумевают наличие горячего первого и второго блюда либо второго блюда (в зависимости от приема пищи). Питание доводится до кулинарной готовности.

В МКОУ СОШ с.п. Н-Курп разработано десятидневное меню для обучающихся 1 - 4 классов школы, десятидневное меню для организации двухразового питания для обучающихся с ОВЗ и детей – инвалидов, двенадцатидневное меню для обучающихся 5 – 11 классов из малообеспеченных семей.

Блюда в меню комплектуются с соблюдением следующих требований: вкусовой сочетаемости, разнообразия (неповторяемости по дням), соответствия среднедневной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднедневного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из специального набора рецептов, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся. Для каждого блюда из меню составлены технологические карты. В меню во вторые блюда включены изделия из мяса. При приготовлении мясных изделий используется охлаждённое мясо от отечественных производителей. При приготовлении крупяных гарниров используются разнообразные крупы, в том числе овсяная, гречневая, перловая, рисовая, которые являются важным источником ряда пищевых веществ. В ежедневном рационе наших детей присутствует достаточное количество свежих овощей и фруктов.

Администрацией школы большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет её соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

Для правильного воспитания школьников уделяется внимание не только рациону питания, но и сервировке стола, культуре поведения за обеденным столом. Для этого используется посуда с эстетическим оформлением, подстановочные салфетки, стол сервируется в соответствии с правилами этикета. Обеденный зал оформлен наглядными плакатами, которые призывают соблюдать правила личной гигиены и поведения за столом.

Администрация школы обеспечивает наличие дезинфицирующих средств в локтевых дозаторах, жидкого мыла на умывальниках. Рядом с умывальниками установлены бумажные полотенца для рук.

В школе действует Совет по питанию, в состав которого входят: директор школы, заместитель директора по воспитательной работе, медицинская сестра, член совета старшеклассников, председатель родительского комитета. На заседаниях обсуждаются вопросы, касающиеся организации питания в учреждении, предлагаются планы мероприятий по её совершенствованию. Члены Совета участвуют в проведении мероприятий, связанных с организацией питания и деятельностью пищеблока, выносят на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, дают рекомендации, направленные на улучшение питания в школе.

Достичь положительных результатов в области организации питания стало возможным при активном взаимодействии классных руководителей с

родителями (законными представителями) и обучающимися, благодаря планомерному обсуждению вопросов питания на заседаниях общего собрания трудового коллектива, Управляющего совета школы, на родительских собраниях.

Рациональное питание, соответствующее возрастным физиологическим потребностям, является одним из важнейших факторов формирования здоровья детей. Правильное организованное питание оказывает существенное влияние на устойчивость детского организма к неблагоприятным факторам, повышает его работоспособность и выносливость, способствует оптимальному развитию детей.

Систематически проводятся анкетирования родителей (законных представителей) и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей (законных представителей), учителей только хорошие. Так, по результатам анкеты «Питание глазами родителей» на вопрос - удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? – 100% родителей дали положительный ответ. А на вопрос - удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи? – 97% родителей ответили «Да». Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с обучающимися по воспитанию культуры питания и ответственности за своё здоровье (праздники, беседы, классных часы, родительские собрания, семинары, конкурсы рисунков и плакатов на тему правильного питания и здорового образа жизни).

Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными санитарно-гигиеническими требованиями организации питания учащихся, постоянный мониторинг и анализ состояния организации школьного питания, его финансового обеспечения позволило:

1. Увеличить % охвата горячим питанием в соответствии с физиологическими нормами.
2. Поддерживать качество школьного питания, обеспечить его безопасность, сбалансированность, витаминизацию, разнообразие.
3. Улучшить показатели детского здоровья, создавать благоприятные условия для его сохранения и укрепления.
4. Формировать у школьников культуру питания и чувства ответственности за свое здоровье.

В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь следующих основных целей: рост учебного потенциала детей и подростков; улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья; снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно - кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни; улучшение успеваемости школьников; повышение их общего культурного уровня.

Организацию горячего питания в школе мы рассматриваем как здоровьесберегающую технологию, дополняющую современные

образовательные технологии сохранения и укрепления здоровья обучающихся.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022389

Владелец Шериев Амир Владимирович

Действителен с 20.04.2023 по 19.04.2024