

В соответствии с законодательством Российской Федерации в области образования, в частности с законом «Об образовании в РФ», организация питания возлагается на образовательную организацию.

Основным документом, определяющим требования к организации и режиму питания в школе, работе школьного пищеблока являются Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10, а также Устав школы, в соответствии с которыми в школе организованы горячие обеды для всех обучающихся, участвующих в реализации образовательной программы. Столовая укомплектована необходимой мебелью, посудой, инвентарем, торгово-технологическим холодильным оборудованием. Естественное и искусственное освещение во всех помещениях соответствует требованиям санитарных правил и норм для организаций общественного питания. Функционируют системы вентиляции и автоматической пожарной сигнализацией.

Следует отметить, что столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Пристальное внимание уделяется её чистоте и внешнему виду (отсутствие сколов, трещин и т. д.). Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешённые к применению в ОУ средства дезинфекции. В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции по применению этих средств. Строго соблюдается температурный режим воды в моечных ваннах. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов.

Большое значение имеет режим питания. Для каждого класса выделяется определенное время для посещения столовой. Для школьников организуется двухразовое горячее питание, включающее завтрак и обед. В школе осуществляется обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды. В течение учебного года контролирующими организациями осуществлялись проверки, результаты которых показали отсутствие предписаний, замечаний по организации питания, к санитарному состоянию пищеблока и обеденного зала, соблюдению технологии приготовления блюд. Примерное меню разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с установленными нормами. Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований: вкусовой сочетаемости, разнообразия (не повторяемости по дням), соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднесуточного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из

специального набора рецептов, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

При формировании рациона питания и приготовлении пищи для детей соблюдаются принципы рационального, сбалансированного, адекватного питания, подразумевающего:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в том числе по аминокислотам, жирным кислотам, углеводам, относящимся к различным классам, содержанию витаминов, минеральных веществ (в том числе микроэлементов);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;
- адекватную технологическую (кулинарную) обработку продуктов, обеспечивающую высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов; веществ и энергии.

В школьной столовой организован ежедневный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, качеством приготовления пищи, технологии приготовления блюд со стороны администрации школы и Совета Учреждения. Результаты лабораторных смывов хорошие

В наличии имеются технологические карты кулинарного изделия блюд.

Бракеражная комиссия, в составе 4 человек, ежедневно проводит исследование готовых блюд, проверяет наличие документов и расписывается в них.

На пищеблоке ведётся документация:

- санитарный журнал о допуске работников столовой к работе;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- емкость контроля за рационом питания.

В школьной столовой оформлены стенды по организации питания.

С обучающимися школы проводятся беседы, внеклассные мероприятия с целью формирования культуры питания:

- «Секреты здорового питания»
- «Семнадцать уроков о здоровом питании для школьников »
- «Расти здоровыми!»
- Беседа «Правила поведения в столовой»
- «Здоровое питание»
- «Правильное питание - залог здоровья»

Ежегодно проводятся совместные детско-родительские мероприятия и анкетирования.

Соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока:

- работники пищеблока проходят регулярные медицинские осмотры два раза в год.
- работники столовой проходят обучение по санитарному минимуму один раз в два года с обязательной сдачей зачета. Заведующая производством сдает санминимум каждый год.
- единая спецодежда у работников пищеблока имеется;
- в столовой имеется место для смены домашней одежды на рабочую

В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения, в организованных детских и подростковых учреждениях, согласно требованиям нормативных документов (СанПиН, СП) проводится круглогодичная или сезонная С – витаминизация.

Задача школы сегодня охватить 100% обучающихся организованным горячим питанием. Для этого ведётся постоянная разъяснительная работа как с обучающимися, так и с родителями.

Не остаются в стороне родители обучающихся, так как они являются полноправными участниками образовательной деятельности школы. Родители принимают активное участие в опросах, изучающих состояние организации питания в школе. Достичь положительных результатов в области организации питания стало возможным при активном участии родителей в дежурстве в школьной столовой, планомерному обсуждению вопросов питания на собраниях трудового коллектива, на родительских собраниях, педагогических советах. На общешкольных и классных родительских собраниях ведётся разъяснительная работа по вопросам организации здорового питания.

Проведение мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательной организации осуществляется в следующих формах:

- организация работы групп родительского контроля при административно-общественной комиссии школы за организацией горячего питания;
- проведение анкетирования законных представителей и учащихся по

вопросам организации горячего питания в общеобразовательной организации и удовлетворенности его качеством.

Обязанности по организации работы группы родительского контроля осуществляет председатель административно-общественной комиссии по организации питания. Группы родительского контроля могут оценивать:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню по набору блюд, соответствие веса порций меню, соответствие вкусовым качествам предлагаемых блюд, отсутствие в меню, запрещенных к реализации в детских организациях продуктов;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их законных представителей;
- информирование учащихся и законных представителей о здоровом питании.

В рамках уроков технологии проводятся мероприятия по расширению ассортимента блюд и изделий: школы кулинарного мастерства, выставки дегустации.

В школе проводятся различные мероприятия по пропаганде здорового питания. Так, в этом учебном году прошли классные часы на тему «Здоровое питание – здоровая нация»

Конкурс рисунков «Продукты для ума и красоты»

Квест - игра «Здоровое питание»

В школе проведено анкетирование учащихся 1-11 классов, по формированию культуры здорового питания. Результаты обработаны и озвучены на родительском собрании.