

СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В соответствии с приказом директора школы «Об организации питания в МОУ Боговаровская средняя общеобразовательная школа имени Цымлякова Л.А.» № 1/11 от 01.09.2018 г. в ОО организовано горячее питание обучающихся 1-11 классов.

1. Горячее питание организовано для всех обучающихся 1-11 классов. Столовую посещают 72 % всех обучающихся. Горячим питанием охвачены разные категории обучающихся.

В 2018-2019 учебном году на основании приказа отдела образования Администрации Октябрьского муниципального района от 19.09.2018 г. № 74 «О предоставлении бесплатного питания» бесплатное питание получают 36 обучающиеся школы из различных льготных категорий. Питание осуществляется, исходя из средней стоимости обеда 46 рублей в день на одного школьника.

2. Продукты, поставляемые в школьную столовую

Закупка продуктов питания производится в строгом соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ (в ред. от 28.12.2013 г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3. Формы обслуживания.

Обучающиеся 5-11 классов принимают пищу после четвертого урока (11.50), обучающиеся 1-4 классов с 13.00 – до 14.00. Продолжительность перемен для приёма пищи по 20 минут. Обучающиеся 1-4 классов принимают пищу в присутствии классных руководителей, средняя школа питается в присутствии учителя, ответственного за организацию питания.

Есть обеденный зал на 40 посадочных мест.

Санитарное состояние школьной столовой и комнат пищеблока удовлетворительное. Посуда и инвентарь обрабатываются согласно санитарным правилам. Имеются все необходимые растворы дезинфицирующих средств. Технологическое оборудование, посуда и уборочный инвентарь промаркированы. За 2017 - 2018 г.г. материальная база пищеблока улучшена: закуплена посуда: стаканы, тарелки, ложки.

Работу пищеблока обеспечивает старший повар Галкина Н.Е. и повар Селезнева С.И., имеют все необходимые медицинские документы.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за бюджетные средства.

4. Меню делится на возрастные категории 7-10 лет и 11-18 лет .

Используется примерное десятидневное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов, выращенных на пришкольном участке.

В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ обучающихся школы, в рационе используется аскорбиновая кислота. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

5. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Выход блюд соответствует возрасту, калорийность рациона питания составляет 63-90 % установленного дневного рациона, калорийность от 1670 ккал до 2390 ккал.

Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН 2.4.4.2599-10 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, исключены запрещенные и не рекомендованные блюда.

6. В школьной столовой имеется следующее оборудование:

№	Наименование технологического оборудования	Кол-во
1.	Электрическая плита 4-х конфорочная	1
2.	Эл.водонагреватель бытовой	1
3.	Эл.мясорубка бытовая	1
4.	Холодильники	3
5.	Тарелки	240
6.	Стаканы	120
7.	Ложки	120
8.	Ванна моечная	5
9.	Стол производственный	5
10.	Весы	1
11.	Кастрюли	5

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. Для мытья рук обучающимися организовано специальное место.

7.Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в школьной столовой – режим соблюдается

В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.

8. Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания:

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с обучающимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. В рамках программы внеурочной деятельности «Если хочешь быть здоров» в 1-4 классах изучается раздел «Питание и здоровье». С обучающимися 5-6 классов был проведен цикл бесед «Азбука здорового питания». На уроках «Технологии» в 5–7 классах введен курс «Кулинария» в раздел «Технология обработки пищевых продуктов», а на уроках «Биологии» в 8 классах ребятам прививают навыки «Гигиены питания».

В школе проводятся блиц - опросы и анкетирование обучающихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

В начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых выступают члены Совета школы, работники школьной столовой, члены администрации школы: проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе.

ПАМЯТКА РОДИТЕЛЯМ О НЕОБХОДИМОСТИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКА

Полноценное и правильно организованное питание- необходимое условие долгой и полноценной жизни, отсутствия многих заболеваний.

ПРАВИЛА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ:

1. Ребенок должен есть *разнообразные пищевые продукты*. Ежедневный рацион ребенка должен содержать около *15 наименований* разных продуктов питания. В течение недели рацион питания должен включать не менее *30 наименований* разных продуктов питания.

2. Каждый день в рационе питания ребенка должны присутствовать следующие продукты: *мясо, сливочное масло, молоко, хлеб, крупы, свежие овощи и фрукты*. Ряд продуктов: *рыба, яйца, сметана, творог и другие кисломолочные продукты, сыр* - не обязательно должны входить в рацион питания каждый день, но в течение недели должны присутствовать *2-3 раза обязательно*

3. Ребенок должен питаться не менее *4 раз в день*.

7.30- 8.00 завтрак (*дома, перед уходом в школу*)

10.30- 11.30 горячий завтрак *в школе*

14.00- 15.00 обед *в школе или дома*

19.00- 19.30 ужин (*дома*)

4. Следует употреблять *йодированную соль*.

5. В межсезонье (осень- зима, зима- весна) ребенок должен получать *витаминно-минеральные комплексы*, рекомендованные для детей соответствующего возраста.

6. Для обогащения рациона питания школьника *витамином «С»* рекомендуем ежедневный прием *отвара шиповника*.

7. Прием пищи должен проходить в *спокойной обстановке*.

8. Если у ребенка имеет место *дефицит или избыток* массы тела, необходима консультация врача для *корректировки* рациона питания.

Рацион питания школьника, занимающегося *спортом*, должен быть *скорректирован* с учетом объема физической нагрузки.

БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!!!