Организация школьного питания в МОБУ «Академическая СОШ»

В нашем образовательном учреждении реализуется программа совершенствования организации питания обучающихся и осуществления контроля за питанием, целью которой является создание в школе условий для организации и совершенствования качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся. Составлен план по увеличению охвата горячим питанием учащихся.

Задачи:

- Способствовать формированию ответственного отношения обучающихся к своему здоровью;
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания согласно СанПиНа;
- Обеспечение льготным питанием детей из семей оказавшихся в трудной жизненной ситуации и многодетных семей.
- Обеспечение питанием учащихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
- Проведение разъяснительной и просветительской работы по повышению культуры и навыков здорового рационального питания среди учащихся и их родителей (классные часы, родительские собрания, беседы, встречи, проекты, анкетирование).
- Активизировать работу по 100% охвату питанием учащихся и введению 2-х разового питания всех обучающихся школы.

Ведётся мониторинг питания классными руководителями 1-11 классов и педагогом-организатором. Ежегодно школа принимает участие во Всероссийском мониторинге питания.

Деятельность МОБУ «Академическая СОШ» по формированию основ культуры здорового питания заключается в формировании воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков. В школе реализуются программы «Разговор о правильном питании», с учащимися 1 – 6 классов. Классными руководителями 1-11 классов проводится внеклассная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. С учащимися 5 класса проводится цикл бесед «Азбука здорового питания». В марте 2019 года в рамках месячника «Здоровья и оборонно-массовой работы» был объявлен конкурс стенгазет «Правильное питание» среди учащихся 5-11-х классов и конкурс рисунков среди учащихся 1 – 4 классов «О вкусной и здоровой пище. Перед входом в столовую оформлен красочный стенд о правилах питания. Проводится родительский лекторий по теме «Правильное питание и здоровье вашей семьи» (Пищевые вещества и их роль в питании и здоровье ребенка; Основные группы пищевых продуктов и их значение в питании; Основные представление о «пользе» и «вреде» наиболее распространенных блюд; Принципы рационального питания; Правила построения меню и выбора блюд; Питание и болезни; Питание в особых условиях, требующих значительные энергетические затраты (экзамены, конец зимы— начало весны)). Проводятся

родительские собрания (классные и общешкольные), на которых выступают члены Совета школы, администрация школы: проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе. На заседаниях Совета Школы, педагогических советах, на которые приглашаются члены родительского комитета и штаба школьного самоуправления заслушиваются вопросы организации и развития школьного питания.

Питание школьников осуществляется на основании положения об организации питания, утвержденного приказом директора школы.

В школе охвачено горячим питанием 126 ученика, что составляет 99,2%. Перед входом в помещение столовой для мытья рук организовано специальное место с 4 раковинами с подведением горячей и холодной воды, все кабинеты начальной школы также оборудованы умывальниками с холодной и горячей водой. Мыло и одноразовые бумажные полотенца всегда в наличии. Еда подаётся горячей. За каждым классом закреплены определенные столы. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен рядом с меню. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры

В школе выполняются требования к организации питьевого режима.

Питание учащихся организует ООО «Восход».

Используется десятидневное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Питание организовано с максимальным использованием овощей и фруктов, в меню включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции, которые хранятся в стеклянной таре в холодильнике в течение 48 часов.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях». В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно.Оснащенность пищеблока и его работа соответствует «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

На поставляемую продукцию с поставщиками у организатора питания ООО «Восход» имеются все договора. Осуществляется контроль за качеством производимой продукции и условиями производства, с применением программы производственного контроля. Результаты лабораторных исследований и проб изделий за 2021 год и 2022 год показывают, что содержание питания и калорийность отвечают требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах, исключена повторяемость блюд. Замечаний по качеству и технологии приготовления блюд и изделий в школьной столовой не зафиксировано.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой, ложки и вилки из нержавеющей стали. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. Моющих средств хватает. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Все электроплиты исправны. Имеется мармит. Разделочные столы оснащены новым гигиеническим покрытием

В школе имеются холодильник и морозильная камера, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Проведена замена оконных блоков в столовой и кухне на пластиковые, на окнах имеются москитные сетки. Ежегодно проводится косметический ремонт столовой, установлен новый водонагреватель с подводкой воды для мытья рук учащихся, для персонала столовой оборудован новый санузел.

Качество готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.

В школе ведётся документация по питанию:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой кулинарной и пищевой продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

В школе систематически проводятся опросы и анкетирования учащихся, их родителей и учителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе. Результаты анкетирования представлены на диаграмме:

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает положительный результат. Расширился ассортимент и улучшилось качество пищи, увеличился процент учащихся питающихся в школьной столовой и получающих двухразовое питание. Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях при директоре, педсоветах, Совете школы, Заседаниях Штаба школьного самоуправления родительского комитета и родительских собраниях.