

**Информационная справка
по школьному питанию в ГБОУ
СОШ «ОЦ» с.Съезжее**

2019/2020 учебный год

Школьная столовая обеспечивает всех учащихся полноценным горячим питанием в соответствии с режимом работы школы. Организация качественного горячего питания не только благоприятно влияет на состояние здоровья учащихся, но и позволяет без ущерба для здоровья школьников проводить различные виды деятельности во вторую половину дня (занятия в кружках, секциях, клубах по интересам).

1. В школе охвачено горячим питанием 100% учащихся.

2. Продукты, поставляемые в школьную столовую

Поставщик продуктов – ООО «Комбинат питания «Школа здоровья»

3. Формы обслуживания

График питания

1-1 классы - после 3 урока.

Есть обеденный зал на 60 посадочных мест.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет состава обучающихся, подается заявка на питание. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за безналичные средства перед комитетом по образованию района.

Столы заблаговременно - за 5-7 минут до конца урока - накрывают сотрудники пищеблока.

Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагога.

4. Меню

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется примерное двухнедельное 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 учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. 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 1670ккал до 2390ккал.

Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан Пин 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 СанПиН «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Персонал школьной столовой аттестован на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно.

На поставляемую продукцию с поставщиком имеется договор.

Результаты лабораторных исследований и проб изделий за 2018,2019год показывают, что по-своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах, исключена повторяемость блюд.

Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасна в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда.

Нарушения санитарно-эпидемиологического режима в школьной столовой не зафиксировано.

6. В столовой ГБОУ СОШ «ОЦ» с.Съезжее выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе

В школьной столовой имеется:

№	Наименование технологического оборудования	Кол-во
1	Электрическая плита 4-х конфорочная с духовым шкафом	1
2	Водонагреватель	1
3	Электрическая мясорубка	1
4	Холодильники	2
5	Тарелок	60
6	Стаканов	60
7	Ложек	60
8	Виллок	60
9	Ванна моечная	3
10.	Стол производственный	5
12.	Весы	1

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. Перед входом в помещение столовой для мытья рук имеется умывальник. Руки учащиеся вытирают личными полотенцами.

На обеденных столах имеются подставки для столовых приборов, хлебницы.

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 блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, члены родительского комитета школы. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

**План мероприятий по организации школьного питания в ГБОУ СОШ «ОЦ»
с.Съезжее на 2019-2020 учебный год**

№	мероприятия	срок	ответственные
1. Создание нормативно – правовой базы организации питания			
1.	Издание приказа об организации питания и ответственного	октябрь	директор школы
2.	Изучение нормативных документов вышестоящих организаций по вопросам организации питания	в течение года	директор школы; ответственный за питание
2. Информационно – аналитическая деятельность			
1.	Совещания при директоре: - Организация питания учащихся; - Качество приготовления блюд в школьной столовой; - Подготовка школьной столовой к летней оздоровительной программе - Отчет классных руководителей об организации горячего питания	октябрь апрель май апрель	директор, ответственный за питание классные руководители; начальник лагеря классные руководители
2.	Подготовка аналитических материалов по итогам организации питания в ОУ	июнь	ответственный за питание
3.	Оформление уголка питания	в течение года	ответственный за питание
4.	Организация деятельности по улучшению материально-технической базы столовой	в течение года	директор, ответственный за питание
12.	Викторина «Здоровое питание»	март	учитель биологии
13.	Разработка памяток для родителей о необходимости правильного рационального питания	январь	учитель ОБЖ, классные руководители
14.	Оформление буклета	октябрь	вожатая

	«Фрукты и овощи»		
15.	Книжные выставки: - «Поговорим о правильном питании»; - «Самые полезные продукты»	ноябрь март	библиотекарь
16.	Публикация материалов «Организация питания учащихся» на школьном сайте	в течение года	директор, классные руководители
4. Контрольная деятельность			
1.	Контроль за санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока	ежедневно	директор
2.	Контроль за качеством продуктов, сроками реализации, качеством приготовления блюд	ежедневно	бракеражная комиссия
3.	Контроль за технологией приготовления блюд	ежедневно	бракеражная комиссия
4.	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	ежедневно	кладовщик
5.	Контроль за охватом учащихся горячим питанием	ежедневно	ответственный за питание

ВЫВОДЫ

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период активного роста и развития детей. Им нужна не новая диета, а новое отношение к тому, что и как они едят. Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которого служит разработка меню школьных завтраков или обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального здорового питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Сегодня недостатком в организации питания школьников является составление меню с учетом не столько физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, сколько с учетом стоимости продуктов, хотя в последнее время данная практика преодолевается. Но по-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия, установленным нормативам питания детей и подростков.

В организации питания учащихся имеется еще много нерешенных проблем.

Совместная работа школы, семьи и государства позволит школе достигнуть следующих результатов:

1. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
2. Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
3. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
4. Укрепить материально-техническую базу школьной столовой.
5. Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
6. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.

В перспективе организация рационального питания школьников позволит достичь следующих основных целей:

- 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;
- рост учебного потенциала детей и подростков;
- улучшение успеваемости школьников;
- повышение их общего культурного уровня.