

Условия организации питания

1. Организация питания

Услугу по организации питания оказывает ООО «Пищекомбинат»
ИНН/КПП 4338008159/433801001
ОГРН 1084338000493

Организация питания учащихся осуществляется в соответствии с нормативными документами Роспотребнадзора и СанПиНа.

Заключены договоры с ООО «Пищекомбинат» «Об организации питания», «Договор безвозмездного пользования».

Основными задачами при организации питания детей являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Технологическое оборудование школьной столовой.

В школе имеется столовая с необходимым набором помещений: кухня, мясной цех, овощной цех, мойка, обеденный зал. В столовой имеется в достаточном количестве инвентарь, посуда, моечные ванны и моющие средства.

В 2012 году проведены реконструкции в школьных столовых. В столовую поступило современное технологическое оборудование.

Площадь обеденного зала - 285 кв.м.

Число посадочных мест - 210 человек.

Для соблюдения норм гигиены питания установлены раковины, электрополотенца.

3. Режим питания учащихся в школе

Режим питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (**СанПин 2.3/2.4.3590-20**), в соответствии, с которыми организуются горячее двухразовое питание для обучающихся 1-6-х классов. Для желающих организовано буфетное (горячее) питание. Буфетная продукция разнообразна.

Учащиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором школы.

Организатор школьного питания, социальный педагог и заведующий столовой ведут ежедневный учет учащихся, получающих питание по классам. Классные руководители ведут тетрадь учета питания.

В целях адресной, целенаправленной помощи малообеспеченным семьям, имеющим детей, им предоставлена компенсация из областного бюджета.

Организовано льготное питание для детей из малообеспеченных семей.

Организация и рацион питания учащихся согласовывается с органами Роспотребнадзора. Питание учащихся осуществляется на основе примерного двухнедельного меню, разработанных с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по двум возрастным группам (6-10 и 11-17 лет).

В течение года проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно нормам СанПиН. Дети получают в достаточном количестве молочные продукты, сыр, мясо, рыбу, овощи, фрукты.

В зимне-весенний период проводится С-витаминизация готовых блюд. В основном витаминизируются аскорбиновой кислотой чай, компот из сухофруктов, кисель. Витаминизация проводится на пищеблоке фельдшером школы.

4. Контроль за питанием

Ежедневно соблюдение норм хранения продуктов, качество и калорийность питания контролируется фельдшером школы. Фельдшер школы следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, назначенная приказом директора школы. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников столовой на наличие у них заболеваний. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб СанПиН. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Фельдшер школы ведет учет необходимой документации:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольствия;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания.

Администрацией школы большое внимание уделяется контролю за гигиеническим состоянием пищеблока, за ассортиментом и составом блюд, исходными продуктами.

Контроль за организацией питания учащихся в школе осуществляет комиссия по питанию, в состав которой входят директор, ответственный за организацию питания, социальный педагог, фельдшер, представитель Совета Учреждения, представитель родительской общественности.

Комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

5. Эстетическое оформление столовой

Культуру питания формирует и оформление столовой.

Обеденный зал эстетично оформлен, оборудован мебелью.

Оформлены меню, сменные стенды «Все о правильном питании», «Полезная информация о питании».

6. Организация дежурства по столовой

Администрация школы организует в столовой дежурство учителей и учащихся.

Дежурный пост столовой состоит из двух человек. Он работает в контакте с дежурным учителем и классными руководителями, которые отслеживают поведение учащихся в столовой.

В обязанности дежурных и дежурного учителя входит:

- дежурные первыми приходят в столовую, встречают учащихся, следят за гигиеной учащихся, вместе с учителями предупреждают всякие правонарушения дисциплины;
- дежурные поддерживают тишину в столовой;
- следят за чистотой столовой, за своевременной уборкой столов.

7. Формирование культуры питания учащихся.

Педагогический коллектив школы уделяет большое внимание работе по формированию культуры питания, так как состояние здоровья учащихся напрямую связано с этим понятием. Свою задачу учителя видят в том, чтобы не только дать детям глубокие и прочные знания, но и помочь освоить принципы правильного, рационального питания: регулярность, разнообразие, адекватность, безопасность, удовольствие.

Основными задачами, которые решает наша школа по формированию культуры питания учащихся являются:

- выработка мотивированного отношения школьников к проблеме питания;
- корректировка представлений о полезной и здоровой пище;
- вооружение основами знаний о полезной и здоровой пище и ее индивидуально-типологических особенностях и возможностях;
- побуждение школьников к самопознанию и самосовершенствованию, использование в практике своей жизни полученных знаний для укрепления физического и психического здоровья.

Многие вопросы, связанные с правильным питанием, рассматриваются на уроках «Окружающий мир», природоведение, химии, биологии, ОБЖ, географии, русского языка, литературы.

В школьной библиотеке имеется подбор книг, по питанию.

