

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
АННИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1

ОРГАНИЗАЦИЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



***Информационная справка об организации горячего питания учащихся
в МБОУ Аннинская средняя общеобразовательная школа №1***

Школа типовая

Год ввода в эксплуатацию - 1961.

Реальная наполняемость - 387 учащихся.

В школе имеется типовая столовая на 100 мест и буфет РайПо, оснащённые необходимым производственным оборудованием.



В столовой МБОУ «Аннинская СОШ №1» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. Летом 2009 года в школьной столовой был произведен капитальный ремонт пищеблока. В начале 2009 – 2010 учебного года в столовую поступило новое оборудование по программе модернизации школьных столовых.

Электрическая плита
Электрическая сковорода
Электрическая мясорубка
Мукопросеиватель
Мармит универсальный
Водонагреватель
Морозильная камера
4 холодильника
Овощерезка
Ванна моечная
Стол производственный
Зонт вытяжной
Весы





Для нормального функционирования столовой из имевшегося ранее оборудования остались холодильник, жарочный шкаф, водонагреватель.

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. Горячее водоснабжение осуществляется с помощью бойлера на 50 литров и водонагревателя на 100 литров. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время 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 учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук.



В столовой и буфете работают: 1 повар, буфетчица, кухонная рабочая.

Практика организации питания в нашей школе убедили нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 3 холодильника и 1 морозильная камера, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Повар и кухонный работник столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Периодически проходят курсы повышения квалификации. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Есть обеденный зал площадью 58,1 кв. м. на 100 посадочных мест.

В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима. Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания в лагере «Солнышко» контролируется медицинским работником местного ФАПа по договору с ЦРБ Аннинского района.

Качество получаемой сырой и готовой продукции постоянно проверяет бракеражная комиссия. Их работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Работники столовой организуют горячее питание по двухнедельному меню в соответствии с методическими рекомендациями от 24.08.2007 г. № 00100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет», № 00100/8605-07-34 «Примерное меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11-18 лет».

Приложение 1 (Меню)

Ассортимент школьного буфета соответствует рекомендациям № 00100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации школьных буфетов».

Администрация РайПо проводит работу по соблюдению правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекций, о чём свидетельствуют результаты проверок, проводимых представителями СЭС, пожарной инспекции. Замеченные недостатки устраняются в намеченные сроки.

Питьевой режим в школе осуществляется с помощью питьевых установок. В школьном буфете продается питьевая вода, т.к. школа не располагает средствами для закупки питьевой воды.

Для организации питания заключен договор с отделом материальных ресурсов и торговли администрации Аннинского района, с потребительским обществом «Общепит-Стандарт».

Согласно договору школа создаёт условия для предоставления горячего питания. Организовано ежедневное дежурство учащихся согласно графику. На каждой перемене в столовой находится учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

Работники кухни накрывают на столы, а убирают со столов дети самостоятельно.

Утверждаю:
директор школы
1 сентября 2017 г.

/М.В. Попова/

ГРАФИК ДЕЖУРСТВА
кл. руководителей в столовой

Перемена	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
1	Карпова Т.В.	Ларечнева Е.Н.	Тютин И.М.	Антонова Т.Н.	Тютин И.М.
2	Чернова Н.В.	Разуваева Е.В.	Сидорова Т.Н.	Власова Е.И.	Сидорова Т.Н.

Учет питающихся

1. Ведомость учета питающихся (заполняется отв. за питание, дублируется шеф-поваром)

Дата: « » 200 г.				
Класс	Кол-во	Завтрак	Обед	Итого
1				
2				
3				
4				
5				
6				
...				
11				

2. Табель учета питающихся (по каждому классу отдельно, составляет кл. руководитель)

№ п/ п	Фамилия, имя обучающегося	дата								Уважительные причины пропусков		
		1	2	3	4	5	...	...	30	справка	Олимпиады, соревнования и др.	пропуски
1	Зубков Дима			н					н	1	1	
	итого			1					1	1	1	

Классный руководитель _____

(подпись)

Питание школьников организовано на трех больших переменах продолжительностью 15 минут.

График питания

10.10. – 10.25. – 15 минут – для обучающихся 1-2 классов

11.10 – 11.25. – 15 минут – для обучающихся 3-4 классов.

12.10 – 12.25. – 15 минут – для обучающихся 5-9 классов.

Льготное питание за счет средств местного бюджета (по 60 руб. в день) получают дети из числа многодетных малообеспеченных семей, обучающиеся с ограниченными возможностями, подростки с дефицитом массы тела и дети из семей оказавшихся в сложной жизненной ситуации.

Стоимость школьного обеда в день на человека – 60 руб.

В школе назначен ответственный за организацию питания учащихся из малообеспеченных и многодетных семей. Это социальный педагог Жаркова Галина Александровна.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за безналичные средства перед комитетом по образованию района.

Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Дополняют все это красочная наглядная агитация в виде стендов, плакатов. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками.

Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.





Школа обеспечивает питанием детей из малообеспеченных семей и во время каникул. В июне месяце в школе работает пришкольный лагерь «Солнышко». Питательная и привлекательная пища, такая как фрукты, овощи, нежирные молочные продукты входят в ежедневный рацион столовой во время работы летнего пришкольного лагеря.



Классные руководители проводят разъяснительную работу среди учащихся и их родителей по пропаганде гигиенических основ питания.

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту и стоимости ассортимента продукции буфета. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Так, по результатам опроса анкеты

«Мое настроение после обеда», проведенное в 2017 году 86% учащихся среднего звена и 99% учащихся начальных классов покидают столовую с хорошим настроением. Регулярно, на общешкольном родительском собрании, социальный педагог Жаркова Г.А. информирует родителей об организации горячего питания в школе. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей только хорошие. Так, по результатам анкеты среди родителей начальной школы «Питание глазами родителей» на вопрос - удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? – 98,5% родителей дали положительный ответ.

Здоровое питание необходимо учащимся для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь. Здоровое питание напрямую связано с продлением жизни и понижением риска развития многих хронических болезней у взрослых.

Пребывание детей в школе, большая напряжённость работы на уроках и высокие энергозатраты в период школьного рабочего дня ребёнка требуют обязательной и полной коррекции энергетических затрат. В подростковом возрасте потребность в энергии увеличивается в связи с интенсивными процессами роста и развития организма.

Поэтому вопрос об организации горячего питания во всех классах, особенно в 7 - 9-х требует особого внимания. В большей степени горячим питанием у нас охвачены учащиеся начальной школы. В 2017 году выявлены и обеспечены бесплатным питанием 9 юношей допризывного возраста, имеющие дефицит массы тела.

В школе проводятся классные часы, пропагандирующие культуру питания:

1кл. - «Гигиена питания. Понятие о витаминах».

7кл. - «Гигиена полости рта».

В старших классах – цикл классных часов по теме «Рациональное питание школьников» и т. д.

Приложение 2 (разработки классных часов и мероприятий)

На уроках «Технологии» в 5–8 классах введён курс «Кулинария» в раздел «Технология обработки пищевых продуктов», а на элективных курсах «Гигиеническое питание школьников» в 8-х классах прививают навыки «Гигиены питания».

Хорошо спланированные и успешно реализованные мероприятия по этой программе позитивно влияют на привычки учащихся в еде, доказывают связь между питанием и обучением.

Организация и развитие школьного питания должны эффективно использовать школьные и общественные ресурсы и равно обслуживать нужды и интересы всех учащихся и персонала, принимая во внимание рекомендации по

здоровью. Это обозначает спланированную последовательную работу, обеспечивающую знания и формирующую навыки, которые помогут учащимся в принятии и поддержании здорового режима питания на протяжении всей жизни. Посещение учащимися школьной столовой содержит в себе и воспитательные элементы. Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся обеспечивается интегрированной последовательной работой по привитию навыков здорового образа жизни и преподаются в каждом классе.

Ребята получают знания:

- о здоровом питании,
 - сведения о необходимых питательных веществах, дефиците питательных веществ,
 - о принципах управления весом для здоровья,
 - о правильном и неправильном употреблении диетических добавок,
 - о безопасном приготовлении, обработке и хранении еды;
 - критическую оценку информации о питании, несоответствующих действительности сведений, рекламы пищевых продуктов; а также умения оценивать личные привычки в еде, ставить цели для их улучшения и достигать их.
- Обучающие мероприятия подчеркивают привлекательные черты здорового питания.

Школа стимулирует учащихся делать выбор в пользу питательной пищи.

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 и 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.

Основное направление в организации питания учащихся общеобразовательных школ — это обеспечение всех школьников горячими завтраками. Организация двухразового питания всех учащихся в школах положительно скажется на их гармоническом развитии. Для того чтобы организовать по-настоящему правильное питание в школах, необходимы совместные усилия педагогического коллектива, родителей, работников столовой и всех заинтересованных лиц.

В организации питания учащихся имеется еще много нерешенных проблем.



ПРИЛОЖЕНИЯ