

**Общая информация об условиях организации питания
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Коровинская средняя общеобразовательная школа»**

В своей работе школа руководствуется следующими нормативными документами:
Закон «Об образовании в Российской Федерации» (273-ФЗ) с изменениями и дополнениями;
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ;

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы»;
СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

1. Общая характеристика общеобразовательной организации.

1.1. МБОУ «Коровинская СОШ» существует с 1915 г, как средняя школа с 1935 года, в данном здании с 1980 года.

1.2. Расположена в сельской местности.

1.3 Школа рассчитана по проекту на 320 учащихся, фактически обучается 70 учащихся, из них 1 обучается на дому.

1.4. Режим работы – полный день, одна смена: 8.00 - 18.00. Занятия проводятся в первой половине дня. Во второй половине дня ведутся занятия объединений дополнительного образования, внеурочной деятельности, спортивной секции.

1.5. Количество детей в классе

1 класс	2 класс	3 класс	4 класс	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс	10 класс	11 класс
2	7	6	10	2	9	8	8	8	1	2

Класс – комплектов – 10

1.6. Характеристика социального статуса семей учащихся (удельный вес):

Кол-во семей всего	Кол-во полных семей	Кол-во неполных семей	Кол-во многодетных семей	Кол-во семей «группы риска»	Кол-во семей имеющих детей инвалидов	Кол-во малообеспеченных семей	Кол-во детей имеющих опекуна
48	30 (63%)	20 (42%)	13 (27%)	7 (15%)	0	26(54%)	1(2%)

1.7. Кадровое обеспечение медицинского обслуживания школе
Медицинское обслуживание осуществляется медсестра Коровинской участковой

амбулатории и работниками ГБУЗ «Бугурусланская РБ». Имеется договор с ГБУЗ «Бугурусланская РБ» о сотрудничестве в сфере медицинского обслуживания детей МБОУ «Коровинская СОШ».

1.8 Формы организации контроля за состоянием здоровья обучающихся, воспитанников в течение учебного года, динамика показателей здоровья обучающихся:

- медицинская профилактика и динамическое наблюдение за состоянием здоровья,
 - обследование детей, поступающих в школу,
 - выделение учащихся «группы риска» и больных детей,
 - организация и проведение контроля выполнения санитарных правил МБОУ «Коровинская средняя общеобразовательная школа» Бугурусланского района Оренбургской области,
 - профилактические медицинские осмотры учащихся 1 раз в год, по результатам которых учащиеся распределяются по группам здоровья и физкультурным группам,
 - проведение профилактических прививок,
 - контроль объема учебной нагрузки учащихся,
 - расписание занятий, режим дня, учебный план МБОУ «Коровинская СОШ» соответствует государственным и санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к режиму образовательного процесса»
- Здоровье детей нуждается в регулярном контроле и отслеживании его состояния.

Ежегодно врачами ГБУЗ «Бугурусланская РБ» проводится углубленный медицинский осмотр учащихся.

Сохранению и укреплению здоровья учащихся способствуют следующие моменты организации обучения и воспитания детей в школе:

- приведение в соответствии с санитарными нормами и правилами образовательной среды школы: мебели, режима освещения, проветривания помещений, режима работы школы (школа работает в одну смену), учебного плана, наполняемости классов, структуры урока, психологического комфорта,
- обязательные физминутки на уроках в начальной школе и в 5-11 классах,
- не превышение максимальной учебной нагрузки учащихся,
- организация горячего питания учащихся,
- ведение в учебный план дополнительного третьего часа физической культуры,
- ведутся уроки основ безопасности жизнедеятельности учащихся,
- применение здоровьесберегающих технологий в учебном процессе и во внеклассной работе.

В нашей школе ведётся постоянный контроль за состоянием здоровья учащихся:

анализируются результаты медицинских осмотров, ежедневно на линейке перед уроками собираются сведения о заболевших, ведётся мониторинг заболеваемости.

Согласно санитарно-эпидемиологическому заключению Северо-Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области» МБОУ «Коровинская СОШ» соответствует государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Большое значение для сохранения и укрепления здоровья учащихся имеет правильная организация питания. Организацию горячего питания в школе можно рассматривать как здоровьесберегающую технологию, дополняющую образовательные технологии сохранения и укрепления здоровья учащихся. Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

1.9 Укомплектованность школьных столовых кадрами

Для решения этих задач школой задействован целый ряд сотрудников, которые систематически решают данные задачи. Прежде всего, это работники столовой. На их

ответственности находится вопрос приготовления вкусной и приготовленной в соответствии со всеми технологиями пищи. В соответствии со штатным расписанием МБОУ «Коровинская СОШ», пищеблок обслуживают два работника: 2 повара 4 разряда. Повара имеют профессионально-техническое образование. Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки установленного образца, в которые внесены результаты медицинских и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенического обучения. Профилактические прививки персоналу против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок, о чем имеются записи в медицинских книжках.

2. Организация питания. Охват школьников питанием

2.1. Формы организации питания, наличие договоров на обслуживание обучающихся горячим питанием

Горячее питание обучающихся осуществляется непосредственно в школе. Имеется пищеблок, работающий на сырье, складские помещения, столовая. Полная самостоятельность в приготовлении пищи дает большую возможность обеспечения на месте блюд разнообразного меню. Преимуществом является отсутствие необходимости транспортировки пищи. Работа по организации качественного и безопасного питания проводится совместно со специалистами ЦТО «Роспотребнадзор» и медицинским работником.

Организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация питания осуществляется через договора, заключенные с поставщиком.

Название продуктов	поставщик
Поставка мяса и мясных продуктов	ООО «КОНДИТЕР»
Поставка мяса и мясных продуктов для воспитанников	ООО «КОНДИТЕР»
Поставка фруктов и овощей	ООО «КОНДИТЕР»
Поставка фруктов и овощей для воспитанников	ООО «КОНДИТЕР»
Поставка молока и молочной продукции для воспитанников	ООО «КОНДИТЕР»
Поставка хлеба и хлебобулочной продукции для воспитанников	ООО «КОНДИТЕР»
Поставка хлеба и хлебобулочной продукции	ООО «КОНДИТЕР»
Поставка прочих продуктов	ООО «КОНДИТЕР»
Поставка прочих продуктов для воспитанников	ООО «КОНДИТЕР»
Поставка молока и молочной продукции	ООО «КОНДИТЕР»

2.2. В течение 2020-2021 уч г не было нарушений санитарно-гигиенических норм и правил.

2.3. Продовольственное сырьё, в соответствии с договором поставки заводится специализированным транспортом, гарантирующим сохранность сырья и продукции.

2.4. Состояние материально-технической базы школьного пищеблока, обеспеченность современным технологическим, холодильным оборудованием.

Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПиНа, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году.

Приготовление пищи производится в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями по технологическим картам. Кроме того, в обязанности работников пищеблока

входит выполнение всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Установлено и работает следующее технологическое оборудование:

№п\п	Наименование оборудования	Кол-во
1	Электроплита 4-х комфорочная ПЭЖШ №816	2
2	Холодильник Стинол-242	1
3	Холодильник «Вестал»	1
4	Холодильник «Мир» 102	1
5	Холодильник	1
6	Ларь морозильный	1
7	Мясорубка «Бриз»	1
8	Мясорубка «Тефаль» ME 7001	1
9	Водонагреватель Garanterm	1
10	Электроплита «Делюкс»	1
11	Вытяжка. Вентилятор «Вентс»	1
12	Миксер «Bosch»	1
13	Микроволновка	1

2.5. Оснащенность пищеблока посудой, инвентарем.

Созданы все условия для организации качественного и безопасного питания: имеется холодная и горячая вода (водонагреватель ARISTON ABS PRO на 80 л), канализация. 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. Установлены 3 ванны для мытья посуды, обеспечивающие не только мытьё, но и ополаскивание в проточной воде.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил.

В столовой используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Имеется раковина для мытья рук.

Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно - гигиенические нормы. Перед входом в помещение столовой имеются раковины для мытья рук учащимися электрическая сушилка для рук.

Для приготовления пищи установлены 2 электрические 4-х комфорочные плиты, в них имеются духовки. Над плитами имеется вытяжной воздухопровод. Имеются разделочные столы для обработки сырого мяса и рыбы, нарезки хлеба, раздачи готовых блюд. Для хранения продуктов питания имеются 4 холодильника, морозильная камера.

В столовой разработана нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников: инструкции и рекомендации для сотрудников, технологические карты приготовления блюд, журналы бракеража сырой и бракеража готовой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования, проведения витаминизации третьих и сладких блюд, ведомость за рационом питания и другие.

2.6. Наличие современно оформленного зала для приема пищи, оснащенность его мебелью. Площадь зала, количество посадочных мест, оснащенность

Столовая рассчитана на 60 посадочных мест. Площадь зала составляет 70 м². Укомплектована мебелью.

2.7. Размер стоимости школьного завтрака, обеда

Классы	завтрак	Обед
1-4	37,87 р	0
5-11	41,32 р	53,59 р

С 1 сентября в МБОУ «Коровинская СОШ» учащиеся начальной школы (1-4 кл) обеспечиваются бесплатным горячим питанием (обед)

2.8. Охват горячим питанием (общий показатель, охват горячим питанием обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, 10-11 классов).

Питание должно быть сбалансированным, то есть, чтобы полноценно развиваться, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в организованных коллективах, школах, то и полноценно питаться они должны здесь же.

На общешкольных родительских собраниях директор школы, завхоз рассказывают родителям, из чего складывается стоимость обедов, что делается для удешевления питания, для соблюдения санитарных норм, для приготовления вкусной и качественной пищи. Классные руководители в своих классных коллективах, в индивидуальных беседах с родителями и учащимися говорят о необходимости питания ребёнка во время его нахождения в школе.

2.9 Охват двухразовым горячим питанием

Учебный год	Кол-во учащихся 1-4 кл., всего (%)	Кол-во учащихся 1-4 кл., охваченных завтраком	Кол-во учащихся 1-4 кл, охваченных обедом	Кол-во учащихся 1-4 кл, охваченных завтраком и обедом
2021-2022	25 (100%)	0	9	16

Учебный год	Кол-во учащихся 5-9 кл., всего	Кол-во учащихся 5-9 кл., охваченных завтраком	Кол-во учащихся 5-9 кл, охваченных обедом	Кол-во учащихся 5-9 кл, охваченных завтраком и обедом
2021-2022	35 (100%)	0	21	14

Учебный год	Кол-во учащихся 10-11 кл., всего	Кол-во учащихся 10-11 кл.,	Кол-во учащихся 10-11 кл,	Кол-во учащихся 10-11 кл,

		охваченных завтраком	охваченных обедом	охваченных завтраком и обедом
2021-2022	3 (100%)	0	3	0

2.10. Число (процент) детей из многодетных, малообеспеченных семей, получающих льготы на питание из местного бюджета в соответствии с нормативным документом муниципального уровня (без учета компенсационных выплат).

На 01.09.2021 года документов, регламентирующих оказание льготной помощи на питание обучающимся, кроме компенсационных выплат в размере 4,80 рублей, администрацией МО Бугурусланский район не принималось.

3. Рацион питания.

3.1. Наличие примерного меню, согласованного с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области.

Большое значение в нашей школе уделяется не только охвату питанием всех учащихся, но и тому, чтобы питание, получаемое ими, было разнообразным, калорийным и содержало необходимое количество витаминов и минеральных веществ.

С этой целью составляется 12-дневное меню, которое в начале учебного года согласовывается с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области. При составлении меню соблюдаются основные принципы рационального питания, включающие соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи. С целью удовлетворения физиологической потребности школьников в витаминах и минеральных веществах в рацион включаются свежие фрукты, салаты, соки.

3.2. Контроль выполнения меню осуществляется в журнале контроля за рационом питания

3.3. Разнообразие меню по дням недели, сочетаемость блюд в меню, учет сезонности предлагаемого обеда.

В школе используется двенадцатидневное меню, в котором не допускается повторение одних и тех же блюд в течение недели. Меню разрабатывается в соответствии с потребностью детей разных возрастных групп в питательных веществах и калорийности суточного рациона, учитываются территориальные особенности питания населения. В питании школьников запрещены продукты с раздражающими свойствами. В соответствии с новыми санитарными правилами в школе для детей проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности для обеспечения физиологической потребности в витаминах.

Меню, предлагаемое обучающимся, разнообразно по содержанию блюд, составлено с учетом энергетической ценности блюд (в ккал), просчитано по белкам жирам и углеводам. Для нас очень важно, чтобы каждый ребенок получал в полном объеме необходимые вещества для роста и развития подрастающего организма. В меню, ежедневно, предусмотрены салаты из свежих овощей и фруктов.

3.4. Включение в рацион питания продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами.

В рацион питания включены продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами: лимон, овощи, витамин «С», натуральные соки.

3.5. Наличие витаминных столов:

Детям предлагаются фруктовые соки, свежие фрукты, салаты из капусты, моркови, свеклы.

3.6. Проведение С-витаминизации третьих блюд.

В рационе питания школьников предусмотрена С-витаминизация готовых блюд. Используется С-витаминизированный чай. Дата и время витаминизации регистрируются в журнале витаминизации третьих и сладких блюд, о чем делается запись в журнале витаминизации.

Ответственный за выполнение С-витаминизации третьих блюд - повар школьной столовой.

4. Контроль за организацией питания.

4.1. Наличие программы производственного контроля, договора на его проведение

Вопросы организации питания постоянно находится во внимании администрации. На производственных совещаниях, совещаниях при директоре решаются проблемы, касающиеся сохранения и укрепления здоровья учащихся в целом и качественного питания в частности. Администрацией школы большое внимание уделяется внутреннему контролю качества и безопасности питания для детей, контролю за гигиеническим состоянием пищеблока, за ассортиментом и составом блюд, исходными продуктами.

Ежедневно ведется контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы медсестрой Коровинской амбулатории.

Имеется программа производственного контроля, договора на его проведение

В течение 2020 -2021 уч.г не было нарушений санитарно-гигиенических норм и правил. Все взятые работниками Роспотребнадзора и ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» пробы и смывы показали отсутствие вредоносных микробов в приготовленной пище и на предметах обихода.

4.3. Кем и каким образом осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов:

За качество поступающих продуктов отвечает администрация школы и завхоз. При приемке товара строго отслеживаются сроки годности продуктов, отсутствие запрещенных продуктов, которые министерством образования Оренбургской области запрещены к использованию. Не используются продукты тех фирм производителей, которые нарушили технологический процесс изготовления продукта и попали в запрещенные списки. Большое внимание уделяется наличию сертификата на продукты, сохранности фабричной упаковки, ветеринарные справки, удостоверения о качестве, внешний вид продуктов

Все продукты в школу доставляются специальным транспортом. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.4. Кем, когда, каким образом осуществляется контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд.

Контроль за организацией питания учащихся в школе осуществляет комиссия по питанию.

Комиссия:

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

-разрабатывает график посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя.

2-3 раза в год школьный родительский комитет осуществляет проверку организации питания: присутствует при закладке продуктов, раздаче, проверяет качество приготовленной пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований. Завхоз - частый гость на совещаниях классных руководителей, на которых педагоги выходят с предложениями, рекомендациями, пожеланиями учащихся и родителей.

Ведется родительский контроль за организацией горячего питания согласно Методическим рекомендациям МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

Такая совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

4.5. Кто осуществляет контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб. Условия хранения суточных проб.

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. Срок хранения суточных проб составляет 48 часов. При температуре от +2 до +6 градусов. Суточные пробы хранятся в специально отведенном холодильнике в стерильных банках под плотно закрытыми крышками, с указанием времени и даты забора.

4.6. Имеются в наличие двенадцатидневное меню и технологические карты согласно меню.

4.7. Наличие бракеражной комиссии. Кем, когда, каким образом проводится бракераж готовой кулинарной продукции.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. В состав членов комиссий входят: дежурный администратор школы, дежурный учитель, повар, медицинский работник (по согласованию). Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

За качеством питания постоянно следит бракеражная комиссия. В её обязанности входит контроль за поступающей сырой и готовой продукцией, за условиями хранения полученных продуктов, их реализацией согласно срокам.

Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

4.8. На пищеблоке ведется документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал температурного режима холодильного оборудования;
- журнал контроля состояния здоровья персонала;
- журнал контроля рациона питания;
- журнал витаминизации блюд.

4.9. Соблюдение режима питания обучающихся, наличие графиков посещения столовой, количество перемен, определенных для отпуска питания, их продолжительность

4.10. Кем, каким образом ведется учет количества питающихся обучающихся.

Ежедневно, дежурный учитель отмечает в «Журнале учета посещаемости детей» обучающихся, пришедших на занятия в школу. Данные передаются завхозу школы, который также ведет учет количества детей получающих питание в счет областных и муниципальных субсидий, а также за счет средств родителей. Сведения о питающихся собираются ежедневно во время утренней линейки, ведётся табель посещаемости столовой. Для питания учащихся отведены перемены по 20 минут (после первого и четвёртого уроков). Имеется график посещения столовой классами. Такая организация позволяет учащимся восстанавливать умственные и физические способности в течение дня.

Окончательный расчет родителей за питание школьников осуществляется на основании ежемесячных ведомостей. Родителям выдается квитанция об оплате за питание ребенка.

4.11. Профилактика пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

Профилактика пищевых отравлений и инфекционных заболеваний в школе – одна из главных задач для администрации МБОУ «Коровинская СОШ».

Особенностью данной задачи является ее триединая составляющая:

- 1) создание условий для организации питания школьников,
 - 2) обеспечение пищеблока оборудованием,
 - 3) организация работы пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
- В школе оборудован современный пищеблок. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы стеллажами. Сыпучие продукты хранятся в стеклянной и железной таре, которые периодически проходят термическую обработку. На все продукты имеются

сертификаты качества. На тарах, для хранения продуктов присутствуют ярлыки с обозначением дат поступления продукта и датой конечного срока использования. Для хранения мяса, рыбы, охлажденных кур, колбасных изделий предусмотрены холодильные камеры с разделительными решетками и секциями. Овощи, фрукты и молочные изделия хранятся отдельно в специально отведенных холодильниках.

Пищеблок оборудован столами для работы с продуктами различных категорий со специальным металлическим покрытием. Для каждого вида продуктов предусмотрены свои доски, ножи. Весь кухонный инвентарь имеет свою маркировку. Посуда и кухонный инвентарь ежедневно проходит санитарную обработку. Для мытья посуды на кухне предусмотрены одно, двух и трехсекционные ванны.

Посуда и кухонное оборудование моется в разных ваннах с использованием обезжиривающего средства «Капля». В моечном помещении предусмотрены инструкции по использованию санитарных средств. Для каждого вида обработки кухонного инвентаря имеется отдельная ветошь, с соответствующей маркировкой.

Персонал кухни ежегодно проходит медицинский осмотр и гигиеническое обучение. Повар кухни имеет специальное образование – повар 4 разряда.

Для обработки рук на кухне предусмотрены для персонала моечные раковины с использованием жидкого мыла.

Каждый работник пищеблока имеет три комплекта спецодежды

Для верхней одежды кухонных работников имеется специально отведенное помещение.

В одном хранится спецодежда, в другом- верхняя одежда

Доставка продуктов в пищеблок осуществляется специальным транспортом через отдельный вход.

Пищеблок оборудован холодной и горячей водой. Имеется центральное водоснабжение.

Перед школьной столовой оборудованы раковины для мытья рук с холодной и горячей водой. Предусмотрено использование жидкого мыла.

В школе осуществляется профилактика пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. С этой целью ведется контроль соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров. Данные заносятся в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешённые к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства (с сертификатами), согласно инструкциям по их применению.

5. Мероприятия по развитию системы организации питания, формированию культуры питания на различных этапах обучения.

5.1. Проведение мониторинга обратной связи по вопросам организации школьного питания, его результаты.

Ежегодно администрацией школы отслеживаются вопросы удовлетворенности родителей и обучающихся организацией школьного питания. Для этого проводятся опросы родителей и обучающихся, раздаются анкеты. Итоги анкетирования обсуждаются на родительских собраниях.

Анализ анкет «Питание глазами детей».

Опрошено 62 человека

№ П/П	Вопрос	Да	нет	Примечание
-------	--------	----	-----	------------

1	Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе	58	4		Удовлетворяет -94% Не удовлетворяет -6%
2	Устраивает ли тебя ежедневное меню	59	5		Устраивает -95% Не устраивает -5%
3	Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи	60	2		Удовлетворены -97% Не удовлетворены-3%
4	Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала столовой	61	1		Удовлетворены – 98 % Не удовлетворены-2%
5	Удовлетворяет ли тебя объем порций	61	1		Удовлетворены –98% Не удовлетворены-2%
6	Какие блюда больше всего предпочитаешь			Суп -36 чел. Салат – 23чел. Макароны – 44 чел. Котлеты – 22 чел. Салат с морковью - 18 чел. Пюре -30 чел. Сок -25 Жареная рыба - 36 чел. Гречка с гуляшом – 23 чел. Борщ – 46 чел. Тушеный картофель- 12чел. Плов – 39 чел Овощное рагу 13 чел. Компот – 32 чел.	Ребята предпочитают макароны – 59% Суп -52% Салат с морковью – 26% Сок – 36 % Пюре – 43% Жареная рыба – 52% Гречка с гуляшом – 33% Борщ- 67% Тушёный картофель – 17% Плов -57% Овощное рагу -19% Компот- 46%
7	Какие блюда тебе не нравятся			Рис припущенный – 19 чел.	Рис припущенный – 31%

				Салат из моркови -6 чел. Салат из свеклы- 2 чел. Суп крестьянский 2 чел. Манная каша – 10 чел. Рыбный суп – 18 чел. Рыба жареная - 5чел. Перловка -9 чел. Суп с крупой - 11 чел.	Салат из моркови – 10% Салат из свеклы- 3% Суп крестьянский- 3% Манная каша – 16% Рыбный суп- 26% Рыба жареная – 8% Перловка -15% Суп с крупой – 18%
8	Удовлетворен ли ты санитарным состоянием столовой	60	2		Удовлетворены -97% Не удовлетворены- 3%
9	Какие недостатки в организации питания в твоей школе ты можешь отметить		Никаких недостатков – 60 чел.-97%	Хочется более разнообразное меню-6 чел. Невкусные соки- 2чел. Мало фруктов и овощей- 3чел.	Более разнообразное меню –10% Мало фруктов и овощей- 5%

Анкета «Питание глазами родителей»

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да (%)	Нет(%)
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?	94	6
2	Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?	100	0
3	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?	98	2
4	Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?	94	6

Результаты анкетирования показывают, что подавляющая часть детей и родителей удовлетворены работой столовой и организацией питания в целом.

5.2. Рассмотрение вопросов организации питания на заседаниях совета школы, на родительских собраниях.

Вопросы организации горячего питания в школе рассматриваются ежегодно на заседании Совета школы.

« Об организации питания в школе. Влияние правильного питания на развитие личности»

«Роль правильной организации питания в школе — залог здоровья школьника»

«Организация горячего питания в школе»

Коллектив школы всегда большое внимание уделяет организации рационального питания учащихся. Основным результатом этой работы является 100%-й охват горячим питанием учащихся 1 – 11 классов (завтрак и обед). Участниками этой работы не только педагогический коллектив, но и ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой,

медицинские работники.

5.3. Наличие информационных стендов по организации питания в школе.

В школьной столовой оформлены информационные стенды:

«**Уголок здоровья**», где размещены приказы директора школы «Об организации горячего питания обучающихся», список обслуживающего персонала пищеблока, режим работы пищеблока, график посещения столовой, меню, картотека блюд, состав бракеражной комиссии.

«**Витамины**», на котором размещена информация о витаминной ценности овощей, рыбы, мяса, круп и других продуктов. Памятки об усвоении пищи, об укреплении иммунитета, о диетическом питании.

«**Совет по питанию в действии**», где размещена вся документация совета по питанию

«**Правила поведения в столовой**», размещены Памятки учащимся о гигиенических навыках, о правилах поведения и др.

Проводятся конкурсы рисунков по ЗОЖ и здоровому питанию. Информация по питанию размещена в столовой, в уголках здоровья в классах

5.4. Профессиональная подготовленность педагогов по вопросам формирования культуры здорового питания.

В рамках реализации программы по здоровому питанию школьников проводится большая работа педагогическим коллективом по созданию интегрированных учебных курсов по учебным предметам: ОБЖ, окружающий мир, технология. Разработка интегрированных курсов предполагает профессиональную подготовку учителя по вопросам здорового питания. Для подготовки педагогов по вопросам формирования культуры здорового питания проводятся семинары, «круглые столы» с приглашением специалистов. Кроме того, ежегодно педагоги школы проходят обучение по санитарно-гигиеническому минимуму, позволяющего им глубже познать проблему организации здорового питания школьника.

5.5. Реализация образовательной программы направленной на формирование культуры здорового питания.

В школе реализуются образовательные программы, направленные на формирование культуры здорового питания: «Разговор о правильном питании», программа по организации питания в школе «Правильное питание». Данные программы позволяют систематизировать учебный и воспитательный процесс в течение года, сформировать адекватные формы и методы преподавания тем по здоровому питанию в рамках учебных предметов, охватить просветительской работой различные субъекты образовательного процесса. В школе ведётся работа по формированию культуры питания на различных этапах обучения. Программа учебного предмета «Технология» содержит раздел «Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов. Вопросы культуры питания рассматриваются и на других уроках: химии, биологии, экологии, ОБЖ. Ребята выполняют исследовательские работы о полезных и вредных продуктах.

Организационное, методическое, педагогическое сопровождение работы по совершенствованию организации питания, формированию культуры здорового питания (разработки уроков, внеклассных занятий, классных часов по формированию культуры здорового питания)

В классах проводятся классные часы, викторины, утренники по темам: «Правильное питание-залог здоровья», «Мы за здоровый образ жизни», «Какую пищу можно найти в лесу», «Кола, вред или польза» и др

5.6. Проведение массовых мероприятий, с целью формирования культуры здорового питания.

Ежегодно в школе проводится общешкольный проект «Здоровое питание- залог здоровье» Организуются конкурсы рисунков, плакатов, сочинений, буклетов о правилах здорового питания, конкурс стихов.

5.8 Совместные детско-родительские мероприятия.

На классные часы приглашаются родители-медики, которые знакомят с правилами культуры питания, создаются совместные проекты, проводятся совместные Дни здоровья.

5.9. Тематические мероприятия для родителей.

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей включает в себя проведение родительских собраний на темы: «Как правильно питаться», «Итоги медицинских осмотров учащихся», «Профилактика заболеваний ЖКТ» и др. Для проведения бесед на родительские собрания приглашаются периодически медицинская сестра и врач-педиатр Коровинской амбулатории.

Ответственный за питание Терентьев В.П.