

**Информация по организации питания учащихся
в МБОУ «Верхнеошминская основная общеобразовательная школа» ММР
РТ**

Характеристика столовой

Школьная столовая находится в ведении МБОУ «Верхнеошминская ООШ».

Столовая расположена в здании школы, рассчитана по проекту на 50 мест.

Столовая включает в себя следующие группы помещений:

- обеденный зал с раздаточной;
- кухня
- складские помещения

Оборудование школьной столовой составляют электроплиты (2шт) с 4 конфорками и т.д.

Имеется большая холодильная камера для хранения сырья, морозильная камера, один бытовой холодильник для временного хранения продовольственных товаров.

Посуду моют вручную. Для мытья посуды имеется 2-х секционная ванна. В умывальной комнате размещены 1 раковины для умывания, подается холодная и горячая вода.

Штат работников столовой – 1 человека:

- повар – Хабрахманова Разина Агзамовна

Рабочий день в столовой с учетом времени приготовления блюд к открытию зала начинается в 7.00 и заканчивается в 14.00 ч.

Работником столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в «Журнале регистрации инструктажа на рабочем месте».

Контроль за качеством готовой продукции возложен на членов бракеражной комиссии, они же осуществляют контроль и поступающего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале.

Ответственность за организацию питания в школьной столовой возложена на заместителя директора по учебно-воспитательной работе. Директор школы отвечает за своевременное заключение договоров с поставщиками продуктов, уточняет условия поставок, финансовых расчётов и своевременную доставку продуктов в столовую школы.

Организация обслуживания в школьной столовой.

Количество учащихся в школе на сегодняшний день – 21 человека. Все классы занимаются в одну смену. Учащиеся с 1 по 4 классы, а также дети из малообеспеченных и многодетных семей охвачены бесплатным горячим питанием, средняя стоимость составляет 51 руб. 85 коп. Стоимость бесплатного питания на одного учащегося старших классов в день составляет 7 руб. 70 коп, а средняя стоимость – 43 рубля.

Горячие завтраки школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и размещён на информационном стенде в столовой.

Организация питания осуществляется согласно «Положения о порядке организации питания учащихся». Главная задача школьной столовой – обслужить

определенное количество учащихся в очень короткие промежутки времени. В связи с этим работники кухни осуществляют предварительное накрытие столов. Столы и места в зале закреплены за каждым классом и учащимся, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Каждое утро дежурный администратор сообщает в столовую о количестве отсутствующих учеников, на основании чего в столовой делается корректировка количества приготавливаемых обедов и схемы накрытия столов дежурными.

Соблюдение санитарных требований в школьной столовой

В школьной столовой МБОУ «Верхнеошминская ООШ» уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям школьного питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Созданы все условия (помещения, необходимое оборудование) для изготовления и реализации пищевых продуктов, хранения скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов (холодильная и морозильные камеры, бытовой холодильник). Все продукты хранятся на стеллажах, поддонах. Есть стеллажи для сухих продуктов и овощей, моечные для столовой и кухонной посуды.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи со стульями. Столы после каждого приема пищи и в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами. Перед новым учебным годом с работниками столовой проводится учеба ведущими специалистами Управления образования и сотрудниками Роспотребнадзора. Периодически работники столовой проходят инструктаж, сдают зачет по санминимуму, 1 раз в год проходят медосмотр.

В оформлении стен обеденного зала использованы светлые тона, картинки с изображением натюрмортов.

Ассортимент блюд школьной столовой

Для питания учащихся в школьной столовой разработаны примерное и фактическое 12-дневное меню горячих обедов, сбалансированное по содержанию и калорийности

Меню составлены с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости. Меню разработано из расчета стоимости бесплатного горячего обеда цены овощей и родительского взноса

В широком ассортименте овощи, выращиваемые на пришкольном участке. За лето 2021 года было выращено:

Лук – 50 кг.

Свекла – 50 кг.

Морковь – 50кг.

Огурцы – 50 кг.

Помидоры – 40 кг.

Картофель – 300 кг.

Часть овощей повар засолила, замариновала, а другая часть идет на приготовление салатов из свежих овощей.

В течение всего учебного года учащиеся получают витаминизированное питание в виде овощных блюд: салаты из свежей капусты, морковь с сахаром, капуста тушеная, пюре из бобовых, отварная свекла. Из картофеля готовят

картофельное пюре, которое используется как гарнир к рыбным, мясным блюдам и как отдельное блюдо.

Школьники получают блюда из круп, бобовых и макаронных изделий: манную, рисовую, гречневую, ячневую и геркулесовую каши.

Из напитков в меню включены чай с сахаром и лимоном, компот из сухофруктов, какао с молоком. Молоко используется в кашах и в картофельном пюре.

Хлеб присутствует в завтраке ежедневно.

На протяжении всей работы школьной столовой не было жалоб детей и родителей на качество школьных обедов.

График посещения столовой

Завтрак:

09.40-10.00 (1-4 класс)

10.45-11.05 (5-9класс)

Обед

12.45-13.00 (5-9)

Обеспечение учащихся бесплатным питанием

Бесплатное питание в пределах выделенных бюджетных средств получают учащиеся:

-дети из многодетных и малообеспеченных семей, чей статус подтверждён управлением труда и социальной защиты населения

Контингент школьников, получающих бесплатное питание определяется следующими документами:

- дети из многодетных и малообеспеченных семей – справка Управления социальной защиты населения Мамадышского муниципального района;

Список детей на бесплатное питание утверждается приказом директора школы.

Остальные учащиеся получают сбалансированное горячее питание за счет родительской платы

Большую работу по сохранению здоровья учащихся проводит педагогический коллектив МБОУ «Верхнеошминская основная общеобразовательная школа». В школе действует программа «Здоровье» и комплексно-целевая программа организации и развития школьного питания, которая включает в себя ряд мероприятий, направленных на формирование навыков здорового образа жизни детей и подростков, вопросам культуры питания и его организации.

В начале каждого нового учебного года планируется работа по данному направлению среди педагогов (классных руководителей, воспитателей), учащихся школы, организовывается работа по улучшению материально-технической базы школьной столовой, расширению форм услуг для учащихся и их родителей, а также проводится организационно-аналитическая работа. На первых в учебном году родительских собраниях вопрос организации питания один из самых важных. Для родителей проводится анкетирование «Питание глазами родителей» с целью выяснения устраивает ли их организация питания в школе, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

В начале учебного года создается Комиссия по питанию, в состав которого входят члены администрации и родители. Члены комиссии контролируют

санитарно-гигиеническое состояние столовой, проводит просветительскую работу по пропаганде ЗОЖ и основам рационального питания, проверку журнала бракеража готовой продукции, качества приготовленных блюд.

В начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых выступают члены комиссии по питанию, работники школьной столовой, члены администрации школы: проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе. Ежемесячно на совещаниях при директоре заслушиваются вопросы организации и развития школьного питания.

В конце каждой учебной четверти подводится анализ охвата горячим питанием учащихся школы; на протяжении всего учебного года фельдшером школы проводятся консультации: «Правильное питание – залог здоровья», «Азбука здорового питания». В классах проводятся классные часы по темам: «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи», «Острые кишечные заболевания и их профилактика», «Витамины – наши друзья и др. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя проведение родительских собраний на темы: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся», «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний», «Итоги медицинских осмотров учащихся»; индивидуальные консультации фельдшера школы «Поговорим о диетическом питании»;

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает и положительный результат. Работники школьной столовой с удовольствием участвуют во внеклассной жизни коллектива. Мучные изделия, приготовленные ими, являются призами на спортивных соревнованиях, конкурсах, эстафетах.

Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.