

*«Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы»*

В.А.Сухомлинский

Школьное питание — вопрос всегда актуальный и, зачастую, болезненный. С одной стороны, всем очевидно, что еда в столовой должна соответствовать принципам здорового питания, быть полезной и покрывать потребности растущего детского организма. С другой, она должна быть вкусной и аппетитной, нравиться детям, а с третьей — вписываться в бюджет, указанный в тендере.

Организация рационального питания учащихся во время пребывания в школе является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения.

В школе обучается 60 учащихся: 29 учащихся - 1-4 классы, 31 учащихся – 5-9 классов. 100% учащихся школы охвачены горячим питанием.

Организация питания в школе организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, республиканского, муниципального и школьного уровня: Положение об организации питания, Положение об Общественном Совете по питанию, Приказ о создании бракеражной комиссии, приказ об организации питания учащихся. Составлены графики работы столовой, графики уборок; разработаны инструкции.

Питание учащихся осуществляется в соответствии с Графиком питания, который соответствует режиму работы школы.

Завтрак: 5-9 класс , 1 перемена 9.00ч – 9.10ч.(10 мин)

1-4 класс, 2 перемена 9.55.-10.10ч. (15мин)

Обед: 5-9 класс, 4 перемена 11.45 – 12.00ч. (15 мин)

Питание учащихся осуществляется в одну смену. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя.



Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Дополняют все это красочная наглядная агитация в виде стендов. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.



Соблюдается питьевой режим.



В столовой МБОУ «Кубасская ООШ» Чистопольского муниципального района РТ выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. Все цеха: овощной, мясной, хлебный, сыпучи продуктов, горячий укомплектованы необходимым оборудованием. В начале 2020 – 2021 учебного года проведен капитальный ремонт пищеблока и обеденного зала.

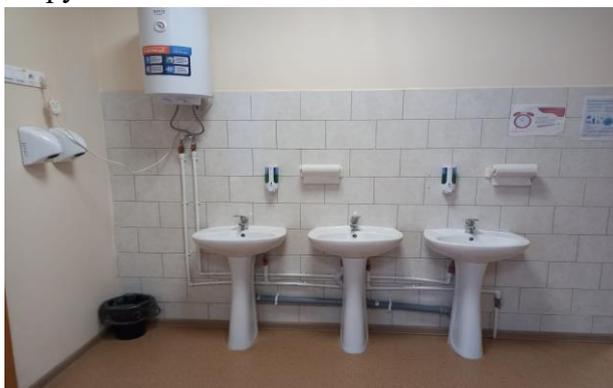


закуплено новое оборудование.





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. 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.



Коллектив сотрудников пищеблока был укомплектован полностью. Сотрудниками кухни являются повар 3 разряда Соломатникова Т.Р. и подсобный рабочий по кухне Самаркина О.В.

Повар столовой имеет профессиональное образование, проходит курсы повышения квалификации. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

В рамках национального проекта «Образование» с 01 сентября 2020 года [вступила в силу](#) поправка к [ст. 37 «Закона об образовании»](#) об обеспечении учащихся начальной школы 1 раз день бесплатным горячим питанием на сумму 53 рубля 41 копейка. В рационе питания молоко и кисломолочные продукты, сыр, мясо, рыба, макаронные изделия, овощи, хлеб и хлебобулочные изделия.



Для учащихся 5-9 классов в школьной столовой разработано двенадцатидневное меню, сбалансированное по содержанию и калорийности. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СП 2.4.3648-20 "Санитарно-

эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". В школьной столовой осуществляется систематическое проведение «С» витаминизации рационов питания, использование йодированной соли для обогащения продуктов витаминами и микроэлементами. Для учащихся организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования, складских помещений;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких 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 Общественного совета по питанию из числа родителей. Организация питания в школе строится согласно "Положению об организации питания в МБОУ". Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия (Положение о бракеражной комиссии). Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы. Составляется акт о проверке питания, работники столовой прислушиваются к замечаниям комиссии. Комиссией осуществляется проведение целевых тематических проверок. Организована система общественного контроля, с фиксацией посещений в Журнале посещения.



Используется двенадцатидневное цикличное меню разработанное с соблюдением требований к оформлению и содержанию меню - по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, ежедневно проводится витаминизация третьих блюд.

В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Организация контроля также осуществляется в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии. В школе систематически проводятся блиц опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.



В начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых выступают фельдшер Кубасского ФАП и повар школы.

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в школе реализуется программа «Разговор о правильном питании» с учащимися 1 – 4 классов и «Формула правильного питания» 5-6 классы.

Классными руководителями, воспитателями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.



На уроках «Технологии» в 5–7 классах введён курс «Кулинария» в раздел «Технология обработки пищевых продуктов», а на уроках «Биологии» в 8 классах ребятам прививают навыки «Гигиены питания». Проводимая работа позволила увеличить количество детей, питающихся в школьной столовой и уменьшить количество детей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта: 2018-2019 уч.г. – 3 учащихся, 2019-2020 уч.г. – 1 учащийся, 2020-2021 уч.г. – 0 чел.

В 2020 году в рамках федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» национального проекта «Демография» директор школы, повар и все классные руководители прошли обучение по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания для школьников» и получили сертификаты Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора. Учителя начальных классов, в рамках внеурочной деятельности, работают по программе для учащихся 1-4 кл. «Разговор о правильном питании», допущенной к использованию МОиН РФ.