

14 сентября 2018 г. в МБОУ С(К)Ш прошло совещание при директоре, на котором заслушался выступление об организации горячего питания учащихся.



ОРГАНИЗАЦИЯ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ (2018-2019 уч.г.)

Состояние здоровья школьника напрямую зависит от качества его питания в школе. Особенно это важно потому, что школьный возраст - это активный период роста и развития детей. Им нужна не новая диета, а новое отношение к тому, что они едят и как. Рациональное питание обучающихся - одно из условий здоровьесберегающей среды в школе, снижение отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Поэтому администрация МБОУ С(К)Ш совместно с родителями обучающихся и самими школьниками сегодня уделяют большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков.

Школьная столовая рассчитана на 50 посадочных мест. За каждым классом закреплены определенные столы. Отпуск учащимся питания в столовой организован в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

Услуги по обеспечению горячим питанием учащихся оказывает комбинат школьного

питания. В ходе работы по организации и качеству питания были достигнуты следующие результаты: улучшено качество питания обучающихся за счет внедрения новых по технологическому приготовлению и сохранению продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности блюд, и на основе этого:

- -снижены риски заболеваемости детей элементарно-зависимыми заболеваниями;
- -обеспечено сбалансированное питание школьников;
- -усилена система контроля на этапах хранения, транспортировки и реализации продуктов питания в школьной столовой, с конечной целью добиться высокого качества и безопасности питания детей и подростков.

Горячее питание в МБОУ С(К)Ш организовывается для всех обучающихся в ней школьников. Бесплатное питание в пределах выделенных бюджетных средств получают дети из малообеспеченных семей, чей статус подтверждён комитетом социальной защиты населения. Бесплатное питание предоставляется в виде бесплатного горячего завтрака и далее обеда. На начало года было предоставлено 21 справка (8 начальная школа и 13 старшая). Так же организовано питание за счет средств родителей. В течение года организовано двухразовое горячее питание для учащихся 1 -4 классов. Интервалы между приемами пищи не превышают 3-4 часов. Пища готовится в соответствии с 10-дневным цикличным меню. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Столовая в полной мере обеспечена качественной, доступной по цене и разнообразной по ассортименту буфетной продукцией. Платными услугами школьного буфета пользуются порядка 150 -170 учеников 1-10 классы ежедневно. В ассортименте школьного буфета всегда имеется в продаже выпечка собственного приготовления, кондитерские изделия, соки, печенье, вафли, минеральная и фруктовая вода, чай в индивидуальной упаковке. Ассортимент буфетной продукции утвержден органами Роспотребнадзора.

Питание школьников осуществляется организовано, согласно установленному графику. График питания обучающихся был составлен таким образом, чтобы все школьники могли своевременно получить горячее питание.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

В процессе приготовления блюд соблюдается поточность мытья, разделки сырых и вареных продуктов. Все оборудование в столовой имеет соответствующую маркировку, что помогает при работе на пищеблоке. Ежедневно соблюдение норм хранения продуктов, качество и калорийность питания контролируется медицинским работником школы. Медицинский работник 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. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Кроме того, бракеражная комиссия уделяет большое внимание контролю над гигиеническим состоянием пищеблока, за ассортиментом блюд.

Продолжать работу с родителями и добиваться охвата горячим питанием тех учащихся, которые имеют право на бесплатное питание.



