

Информация об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ

МОБУ СОШ с.Лагерево является муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением, имеющим статус юридического лица. Школа работает в 1 смену, количество учащихся 83, малообеспеченных - , ОВЗ- 8. Горячим питание обеспечены все учащиеся. Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерное двухнедельное меню. Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости. В меню довольно разнообразный ассортимент блюд.

Оборудование и организация работы школьной столовой.

По характеру производства столовая школы относится к типу-столов образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье и полуфабрикатах, она производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Продукты поставляет ООО КП Салаватский. Столовая находится в здании школы. В состав производственного помещения столовой входит: заготовочный и доготовочный, моечная для столовой и кухонной посуды.

Для приготовления холодных блюд предусмотрены отдельные столы. Оборудование школьной столовой составляют электроплиты, бытовые холодильники для хранения молочной продукции (сметана, масло сливочное, молоко) и для мясной продукции (колбасы, сосиски, сардельки). Посуду моют ручным способом. В залах для приема пищи размещены столы стандартной облегченной конструкции.

Штат работников столовой 3 человека: 2 повара, кухонный рабочий.

Рабочий день начинается в 8 часов и заканчивается в 16:00

Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы. Повар осуществляет контроль поступившего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале. Режим технологического оборудования осуществляется по мере необходимости с подписанием договора.

Организации обслуживания в школьной столовой.

Горячий завтрак школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы. Посуда в столовой фарфора-фаянсовая и сортовая стеклянная.

ПАМЯТКА ПО ПРОВЕРКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ И СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМ

В соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в РФ» к компетенции школы относится организация питания обучающихся.

I. Основные нормативно-правовые и методические документы по организации питания, размещенные на школьных сайтах в сети Интернет:

1. [Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ \(](#)

2. [ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12\(30\).03.99г. №52-ФЗ.](#)
3. [ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ](#)
4. [ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ](#)
5. [ЗРФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1](#)
6. [Сан Пин 2.3.2.1078-01](#)
7. [Сан Пин 2.4.5.2409-08](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45);
8. [Сан Пин 2.3.2.1940-05](#)
9. [Методические рекомендации МР№0100/8604-07-34 от 24.08.2007](#)
10. [Письмо Минобрнауки России "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников"](#)
11. [Постановление Главного государственного санитарного врача РФ "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"](#)
12. [Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"](#)

II. Документация пищеблока школы

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- журнал учета проведения проверок.

III. Документы по организации питания в школе

- Примерное десятидневное меню;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Приказ о создании бракеражной комиссии в школе;
- Положение о школьной столовой, о порядке и организации горячего питания;
- Приказ об организации питания в школе;
- Приказ о соблюдении санитарных норм в школьной столовой;
- График организации горячего питания;
- Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года;

IV. Основные требования к персоналу пищеблока

-Наличие личной медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

-Наличие следующих требований:

- к личной гигиене персонала;
 - к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в столовой.
 - к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;
- Рекомендуемый перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания;
- Режим мытья столовой посуды ручным способом;

V. Организация общественного контроля за питанием в школы

- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в ОО;
- Приказ о создании родительского комитета по контролю за организацией горячего питания обучающихся;

«Школьное питание – это залог здоровья подрастающего поколения»

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаёт условия к их адаптации к современной жизни.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в школе, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. В Законе Российской Федерации «Об образовании в РФ» сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности.

Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе. В школе существуют эффективные возможности, для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию.

Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания.

Многие учащиеся имеют слабое представление о правильном питании как составляющей части здорового образа жизни. Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы, злоупотреблением чипсами, фастфудами, сухариками, конфетами, шоколадными батончиками, газированными напитками и т.д. Обычно это связано с недостаточной информированностью и попустительством со стороны взрослых и родителей.

Пропаганда здорового питания важна и потому, что привычки питания, полученные человеком в детстве, сохраняются человеком до старости. Формируются эти привычки в семье и системе организованного детского питания. Прямо повлиять на семейный уклад практически невозможно, поэтому школьная столовая – главное место, где растущий человек приучается к здоровому питанию.

Задачи по организации школьного питания

1. Увеличение охвата горячим питанием всех учащихся школы.
2. Совершенствование системы контроля качества и безопасности питания учащихся.
3. Развитие и укрепление материально-технической базы школьной столовой
4. Организация пропаганды среди учащихся и их родителей принципов рационального здорового питания. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни у школьников.
5. Формирование культуры здорового питания у детей и подростков

СОВЕТУЕМ ПРОЧИТАТЬ

[Вся правда о "ЕДЕ"](#)

[Чем кормить школьника, чтобы он рос умным и здоровым](#)

[Ожирение у школьников вызывают энергетики и телереклама](#)

Поведение учащихся в столовой

- Учащиеся находятся в обеденном зале столовой только на переменах и в отведенное графиком питания время.
- Учащиеся должны уважительно относиться к работникам столовой.
- Перед едой и после необходимо помыть руки с мылом.
- Во время приема пищи в столовой учащимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

- Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.
- Дежурные приходят в столовую со звонком на перемену и дежурят до окончания перемены.
- Дежурные по столовой помогают обслуживающему персоналу убирать посуду со столов, вытирают столы, расставляют на место скамейки.
- Разговаривать во время еды следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто ест по соседству.
- Учащиеся убирают стол после принятия пищи, ставят на место скамейки.
- Учащиеся имеют право купить в школьном буфете выпечку, соки и другие продукты.
- Учащиеся имеют право принести в столовую принесенный из дома завтрак.
- Учащиеся бережно относятся к имуществу школьной столовой.

О проекте

Задачу обеспечить бесплатным горячим питанием всех учащихся начальной школы с первого по четвертый класс обозначил Президент Российской Федерации Владимир Путин 15 января в своем Послании Федеральному Собранию.

Подробнее о проекте

В соответствии с задачей, поставленной Президентом Российской Федерации в Послании Федеральному Собранию, все учащиеся младших классов должны быть обеспечены горячим питанием не реже одного раза в день, а в меню должны быть и горячее блюдо, и горячий напиток. Министерством просвещения Российской Федерации проведена соответствующая нормативная работа для того, чтобы эти нормы распространялись на все регионы уже с нового учебного года. Для реализации процесса обеспечения горячим питанием в федеральном бюджете выделено более 108 млрд рублей до 2023 года.

На практике законодательные изменения обязывают школы предоставлять качественное, здоровое и полноценное горячее питание. Оно должно быть сбалансированным, помогать детям восполнить энергию и способствовать их физическому развитию, отвечать всем стандартам и требованиям безопасности.

У регионов также появится возможность и необходимые инструменты, чтобы при разработке меню учитывать запросы детей с ОВЗ, тех, кто нуждается в диетическом питании, а также национальные, конфессиональные и местные особенности питания.