

**Информация по организации питания учащихся  
в МБОУ «Большеуськинская НШ-ДС» ММР РТ**

**Характеристика столовой**

Школьная столовая находится в ведении МБОУ «Большеуськинская НШ-ДС». Столовая расположена в здании школы, рассчитана по проекту на 20 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 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 2 раковины для умывания, подается холодная и горячая вода.

Штат работников столовой – 1 человек:

Рабочий день в столовой с учетом времени приготовления блюд к открытию зала начинается в 7.00 и заканчивается в 15.00 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 расчетов и своевременную доставку продуктов в столовую школы. **Организация обслуживания в школьной столовой.**

Количество учащихся в школе на сегодняшний день – 5 человек, в детском саду – 3. Все классы занимаются в одну смену. Учащиеся с 1 по 4 классы охвачены бесплатным горячим питанием, средняя стоимость составляет 51 руб. 85 коп. Горячие завтраки школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и размещен 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 приготовляемых обедов и схемы накрытия столов дежурными.

### **Соблюдение санитарных требований в школьной столовой**

В школьной столовой 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 (морозильная камера, 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 – 40 кг.

Свекла – 40 кг.

Морковь – 40кг.

Огурцы –40 кг.

Помидоры – 30 кг.

Картофель – 150 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)

**Обеспечение учащихся бесплатным питанием**

Бесплатное питание в пределах выделенных бюджетных средств получают учащиеся:

- дети из многодетных и малообеспеченных семей, чей статус подтвержден 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. 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, проводят 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.