

## **Общая информация об условиях организации питания в МБОУ «СОШ-интернат для одаренных детей» Сабинского муниципального района РТ**

Организация школьного питания является одним из важнейших условий поддержания у детей здоровья и способности к эффективному обучению. В МБОУ «СОШ-интернат для одаренных детей» питание обучающихся организуется по СанПиНу 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и профессионального образования» и на основании Устава, локальных актов и приказа школы.

**Все учащиеся обеспечены бесплатным горячим питанием.** В течение всего учебного года учащиеся начальных классов получают 2-х разовое питание; а учащиеся 5-11 классов получают 3-х разовое питание. Учащиеся, проживающие в пришкольном интернате, обеспечиваются 5-ти разовым питанием.

Школа работает 12 – дневным меню. Меню составляется отдельно на каждый квартал. Блюда в меню комплектуются с соблюдением следующих требований: вкусовой сочетаемости, разнообразия (неповторимости по дням), соответствия среднедневной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднедневного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из специального набора рецептур, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

Меню в столовой достаточно разнообразное, благодаря тому, что используется большой ассортимент продуктов и различные способы их кулинарной обработки. В рационе постоянно присутствует мясо или рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты. Хотелось отметить, что часть овощей учащиеся школы сами выращивают на школьном участке.

С целью обеспечения учащихся полноценным сбалансированным горячим питанием нами разработано примерное циклическое меню, в котором учитывается энергетическая ценность блюд. Примерное циклическое меню составлено на две недели, чтобы разнообразить ассортимент блюд.

В продолжении 3-х лет прослеживается **положительная динамика охвата обучающихся горячим питанием.** Увеличение процента охвата горячим питанием школьников произошло благодаря эффективной работе классных руководителей, которые постоянно проводят профилактические беседы с учащимися по сохранению здоровья посредством полноценного питания с привлечением медицинского персонала школы, педагога-психолога, врачей районной поликлиники. На родительских собраниях систематически поднимается тема организации здорового образа жизни, здорового питания, проходит мониторинг изучения мнения родителей по проблеме школьного питания. На заседаниях родительского комитета школы организуются деловые игры по вопросам рационального питания с дегустацией новых школьных блюд. К эффективным мероприятиям, позволившим существенно повысить процент охвата горячим питанием наших школьников, мы относим и эстетическое оформление обеденного зала.

В соответствии со штатным расписанием обслуживают школьный пищеблок следующие **работники:** шеф-повар, три повара, подсобный рабочий. Шеф-повар имеет V разряд и отвечает за качество приготовляемой продукции, соблюдение натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, соответствие приготовленной пищи физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Повара имеют 4-5 профессиональный разряд. Они ежедневно готовят разнообразные блюда в соответствии с требованиями СанПиНа. Шеф повар несёт ответственность за ежедневное ведение необходимой документации, заполнение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, контролирует качество поступающих продуктов, правильность закладки продуктов и приготовления готовой пищи. Подсобный рабочий следит за чистотой пищеблока. По окончании работ умывальники, раковины тщательно очищаются, моются и дезинфицируются. Ношение спецодежды для

работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Каждый работник пищеблока несет ответственность за состояние рабочего места, выполнение санитарных требований на своем участке. Повара имеют среднее специальное образование. Работники школьной столовой прошли курсы повышения квалификации и прослушали санитарный минимум, проведенный специалистами санитарно-эпидемиологической станции.

**Контроль за организацией питания и работой школьной столовой** осуществляется созданной комиссией по проверке горячего питания. Комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, санитарным состоянием пищеблока, организацией приёма пищи обучающихся, проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации.

В школе создана бракеражная комиссия, которая осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения, следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей. Записи в бракеражном журнале готовых блюд ведутся медицинской сестрой ежедневно.

Большое внимание уделяется состоянию **материально-технической базы пищеблока** на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям. Пищеблок школы оборудован всем необходимым оборудованием.

Столовая имеет следующие помещения: обеденный зал на 150 мест, горячий цех, овощной, мучной, холодный цех, выделены зоны – мясо- рыбная; моечные для столовой и кухонной посуды; кладовая для сухих продуктов и овощей; холодильное оборудование для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов; бытовое помещение для персонала пищеблока. Общая площадь составляет более 360 кв.м. В столовой имеется «Уголок здорового питания», каждодневно вывешивается меню. Перед столовой установлено 5 раковин для мытья рук и 4 электрические сушилки для рук.

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 школе работает посудомоечная машина, обеспечивающая мытье и ошпаривание посуды. 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.

Строго выполняются все правила по приготовлению блюд. На пищеблоке имеет место учётная документация. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии продуктов, от каждой партии приготовленных блюд.

Питание учащихся организовано согласно **рекомендациям и нормативным документам**. Ежедневно ведётся журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал Здоровья, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал витаминизации, журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Безукоризненная чистота и опрятность в кухне - важнейшее условие, от выполнения которого в значительной мере зависит качество приготовляемой пищи. Уборку кухни проводят согласно принятых правил. Здесь имеется необходимая документация: журнал генеральных уборок на пищеблоке, инструкция по охране труда с кухонной электроплитой, инструкция по охране труда при кулинарных работах, режим мытья кухонной посуды, режим мытья стеклянной посуды, режим мытья столовых приборов и столовой посуды и др.