

**Информация по организации условий питания и охраны здоровья
обучающихся
в МБОУ «Федоровская НОШ» ТМР РТ**

Характеристика столовой

Школьная столовая находится в ведении МБОУ «Федоровская начальная общеобразовательная школа». Столовая расположена в здании школы, рассчитана по проекту на 25 мест.

Столовая включает в себя следующие группы помещений:

- обеденный зал с раздаточной;
- кухня
- складские помещения

Оборудование школьной столовой составляют: электроплита, бытовой холодильник, морозильная камера, мясорубка, бойлеры.

Посуду моют вручную. Для мытья посуды имеется 3-х секционная ванна. В обеденном зале размещены 2 раковины для мытья рук, подается холодная и горячая вода. Для вытирания рук используются одноразовые бумажные полотенца.

Штат работников столовой – 1 человека:

- повар – Власова Е.М.

Рабочий день в столовой с учетом времени приготовления блюд к открытию зала начинается в 7.00 и заканчивается в 14.00 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 заведующего школы. Контрактный управляющий отвечает за своевременное заключение договоров с поставщиками продуктов, уточняет условия поставок, финансовых расчётов и своевременную доставку продуктов в столовую школы.

Организация обслуживания в школьной столовой.

Все учащиеся 1-4 класса охвачены бесплатным горячим питанием, средняя стоимость составляет 74 руб. 77 коп. Горячий завтрак школьники получают во время большой перемены. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден заведующим школы и размещён на информационном стенде в столовой.

Работник кухни осуществляет предварительное накрытие столов. Столы и места в зале закреплены за каждым классом и учащимся, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Каждое утро дежурный учитель сообщает в столовую о количестве отсутствующих учеников, на основании чего в столовой делается корректировка количестваготавливаемых обедов.

Соблюдение санитарных требований в школьной столовой

В школьной столовой МБОУ «Федоровская НОШ» 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, скамейки. 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 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.

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, рисовую и гречневую каши.

Из напитков в меню включены чай с сахаром и лимоном, компот из сухофруктов, какао с молоком, кофейный напиток, чай с молоком. Молоко используется в кашах и в картофельном пюре.

Хлеб пшеничный и ржаной присутствует в завтраке ежедневно.

На протяжении всей работы школьной столовой не было жалоб детей и родителей на качество школьных обедов.

График посещения столовой

Завтрак: 10.10-10.40 (1 - 4 класс)

Обеспечение учащихся бесплатным питанием

Бесплатное питание в пределах выделенных бюджетных средств получают учащиеся начальных классов.

Большую работу по сохранению здоровья учащихся проводит педагогический коллектив школы при поддержке родителей. В школе действует программа «Здоровейка», которая включает в себя ряд мероприятий, направленных на формирование навыков здорового образа жизни детей и подростков, вопросы культуры питания и его организации.

На первом в учебном году родительском собрании 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 которой входят представители школы 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.

На протяжении всего учебного года классными руководителями с обучающимися проводятся беседы: «Правильное питание – залог здоровья», «Азбука здорового питания», «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 и др.

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает и положительный результат. Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.