

Организация питания учащихся в школьной столовой МБОУ «Лицей №9 имени А.С.Пушкина ЗМР РТ» производится согласно нормативам сбалансированного питания на сумму субсидии и родительской доплаты и регулируется школьными документами:

- приказ «Об организации питания учащихся»;
- приказ «О создании бракеражной комиссии»;
- график питания учащихся в школьной столовой;
- график работы школьной столовой.

Инструктивно распределены обязанности между ответственными за питание, дежурным учителем и дежурным классом.

Количество учащихся, охваченных горячим питанием 83-93%. Питание обучающихся осуществляется 6 дней в неделю по 10-дневному цикличному, включающему 10 вариантов питания. Основу данного меню составляют фрукты, овощи, соки, мясо. Ежедневный рацион соответствует возрастным особенностям школьников, утверждён директором лицея, согласован с начальником ТО «Управление Роспотребнадзора в Зеленодольском районе и городе Зеленодольске». Процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологическими картами, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне.

Работники столовой уделяют большое внимание рациональному питанию учащихся:

- 1) достаточное по количеству (необходимое количество калорий),
- 2) полноценное по составу (сбалансированное содержание в ней белков, жиров и углеводов, минеральных веществ и витаминов),
- 3) оптимальное по разнообразию.

Роль питания в современных условиях сильно повышается в связи с влиянием на растущий организм таких социальных факторов, как резкое ускорение темпов жизни; увеличение получаемой детьми познавательной информации в школе, дома, по телевидению, радио, кино; изменение условий воспитания в семье; вовлечение детей в занятия физкультурой и спортом и многих других.

Правильно организованное питание в столовой лицея, полноценное и сбалансированное по содержанию основных пищевых веществ обеспечивает нормальный рост и развитие детского организма, оказывает существенное влияние на резистентность и иммунитет школьников к различным заболеваниям, повышает их работоспособность и выносливость, способствует оптимальному нервно-психическому развитию.

Основными принципами питания являются:

- соответствие калорийности пищевого рациона суточным энергетическим затратам;
- соответствие химического состава, калорийности и объема рациона возрастным потребностям и особенностям организма;
- сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе (белков, жиров, углеводов, а также белков и жиров растительного и животного происхождения);
- использование широкого ассортимента продуктов, в том числе овощей, фруктов, ягод, разнообразной зелени.

При составлении рациона питания обращается особое внимание на обеспечение энергетического баланса: поступление калорий в организм ребенка и их расход. С этой целью разработана таблица суточной калорийности питания детей и подростков.

СУТОЧНАЯ КАЛОРИЙНОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

Возраст детей	Количество калорий (ккал)
---------------	---------------------------

СУТОЧНАЯ КАЛОРИЙНОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ		
7 -10 лет	мальчики	2300
	девочки	
11 - 13 лет	мальчики	2700
	девочки	2450
14-17 лет	мальчики	2900
	девочки	2600

СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В БЕЛКАХ

		Растительные	Животные
7 - 10 лет	мальчики	79	47
	девочки		
11-13 лет	мальчики	93	56
	девочки	85	51
14 -17 лет	мальчики	100	60
	девочки	90	54

СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ЖИРАХ И УГЛЕВОДАХ

		жиры	углеводы
7 - 10 лет	мальчики	79	315
	девочки		
11-13 лет	мальчики	93	370
	девочки	85	340
14 -17 лет	мальчики	100	400
	девочки	90	360

В лицее независимо от организации основного питания (завтраки и обеды), организовано дополнительное питание учащихся, т.е. реализация достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже.

В ассортименте продуктов для свободной продажи постоянно имеется большой выбор свежее испеченной выпечки.

В рамках уроков здоровья, классные руководители, медицинские работники, специалисты рассказывают, почему суп полезнее сосиски в тесте, а компот – газировки. В лицее ведется ежедневный учет охвата горячим питанием, в наличии тетрадь фиксации количества питающихся. Контроль за качеством предлагаемой пищи ежедневно ведется со стороны бракеражной комиссии, в состав которой входят ответственный за питание из числа педагогического коллектива, медицинский работник. Регулярно осуществляется контроль за питанием детей, для чего организуются рейды Совета родителей в школьную столовую с целью проверки организации питания учащихся лицея, организации питания социально незащищенных детей, выполнения режима питания обучающимися, соблюдения санитарно-гигиенических условий приема пищи, динамики структуры и анализ меню.

Режим питания обучающихся ОУ позволяет охватить горячим питанием всех учащихся, предоставив достаточно время для приёма пищи с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест.

РЕЖИМ ПИТАНИЯ

I смена	II смена
8.45 - 1, 2 классы	

9.40 – 5 классы	13.00-13.30 - ГПД
10.35 3, 4, 5, 6, 7 классы	13.40-13.55 – 3 классы
11.30-11.45 – 9, 10, 11 классы	14.45-15.00 – 6 классы
	15.45-16.00 – 8-7 классы

Дежурство в столовой осуществляется со стороны дежурного администратора, дежурного учителя и дежурного класса в соответствии с инструкциями по осуществлению дежурства. Классные руководители следят за соблюдением детьми санитарно-гигиенических условий приема пищи и культурой поведения детей за столом.

Коллектив столовой состоит из 10 человек: все повара 5 разряда. Под руководством зав. производством Т.А. Андрияновой коллектив соблюдает требования нормативных документов при организации питания детей и подростков и обеспечивает качественное питание, соблюдение санитарных норм и правил, регулярно выполняет профилактические мероприятия, что предупреждает инфекционные заболевания. В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале; ведется регулярный контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса, на что имеется соответствующая документация; ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержится в чистоте и уюте, влажная уборка проводится несколько раз в течение дня, проводится уборка с добавлением дезинфицирующих средств. Сотрудники столовой всегда в чистой и красивой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям, обеспечивают высокий культурный уровень общения с детьми. На рабочих местах персонала столовой созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Чистота, уют, хорошее оформление зала, четкий порядок в столовой - все это способствует привитию навыков культуры потребления пищи.

Особое внимание уделяем качеству питания детей. Питание - важнейшее условие нормального роста и развития ребенка, залог здоровья. Ребенку нужна энергия для того, чтобы двигаться, думать, познавать мир. Его организму нужен «строительный материал» для роста. Это ребенок получает только одним-единственным способом - с пищей. Поэтому мы стараемся обеспечить школьников таким питанием, чтобы оно было вкусным, максимально полезным, безопасным, рациональным.