

**Информационная справка по школьному питанию**  
**В МБОУ гимназии №45 2020-2021 уч. г.**

**Формы обслуживания.**

График питания

1-4 классы - с 9.40.до 11.35.

5,8 классы - после 3 урока,

9-11 классы – после 4 урока.

С сентября месяца 2020 учебного года для учащихся 1-4 классов организовано бесплатное горячее питание. В МБОУ гимназии питаются 430 учащихся начальных классов. Есть обеденный зал на 162 посадочных места.

Заблаговременно происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета перед Управлением образования г. Владикавказа.

Столы заблаговременно накрывают дежурные по столовой. За каждым классом закреплены свои места. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

**Меню не делится на возрастные категории.**

Но все равно при этом большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется примерное двухнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, курицы. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

**Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН.**

В работе школьная столовая опирается на требование органа Роспотребнадзора. Выход блюд соответствует возрасту. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

4. В меню включены натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан Пин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН.

Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку, все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно.

5. Все обучающиеся начальных классов (по желанию и медицинским показателям) получают бесплатное горячее питание.

6. В МБОУ гимназии 45 горячее питание поставляется с ОАО «ВКП», генеральный директор Чельдиева О.О. На поставляемую продукцию с поставщиками имеется договор.

Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по-своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах, исключена повторяемость блюд.

Нарушения санитарно-эпидемиологического режима в школьной столовой не зафиксировано.

**В столовой МБОУ гимназии выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе.**

В школьной столовой имеется:

№	Наименование технологического оборудования	Кол-во
1	Эл.плита 4-х конфорочная	2
2	Жарочный шкаф	1
3	Эл.водонагреватель бытовой	1
4	Эл.водонагреватель промышленный	1
5	Ванна моечная	8
6	Мармит промышленный	1
7	Холодильники	5
8	Морозильная камера	1
8	Стол производственный (железный)	6
9	Тарелок	150
10	Кружек	170
11	Ложек	100
12	Весы	2

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 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. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

В школьной столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 4 холодильника, предназначенных для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

На обеденных столах имеются подставки для столовых приборов, лотки для хлеба, солонки.

**Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в школьной столовой –режим соблюдается**

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинскими работниками Елоевой Людмилой Владимировной, Кудашевой Раисой Васильевной ежедневно.

В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, члены Совета школы. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная

комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. На столах всегда есть салфетки. Дополняют все это красочная наглядная агитация в виде стендов, плакатов. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

### **Кадровый состав**

ФИО	Специальность	Стаж работы	Образование
Дзусова Зарема Франковна	Зав. производством	11 лет	Высшее
Арчегова Марина Казбековна	Повар, 4 разряда	3 мес.	Средне-спец.
Мурадянц Алла Измайловна	Кухработник	10 лет	Среднее
Бекоева Карина Борисовна	кухработ	3мес.	Средне-спец.
Киргуева Цаллаева Лариса Некрасовна	Буфетчик	5 лет	Средне-спец.

Заведующая производством, повар и подсобный рабочий столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Периодически проходят курсы повышения квалификации. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы

### **Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания:**

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в школе реализуется программа «Разговор о правильном питании» с учащимися 1 – 4 классов.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.

В начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых выступают работники школьной столовой, члены администрации школы, медработники, проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе.

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 «Поговорим о диетическом питании»; родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»; «Личная гигиена ребенка».

### **ВЫВОДЫ.**

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период активного роста и развития детей. Им нужна не новая диета, а новое отношение к тому, что и как они едят. Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которого служит разработка меню

школьных завтраков или обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального здорового питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Сегодня недостатком в организации питания школьников является составление меню с учетом не столько физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, сколько с учетом стоимости продуктов, хотя в последнее время данная практика преодолевается.

Основное направление в организации питания учащихся это обеспечение всех школьников горячими завтраками.

**Совместная работа школы, семьи и государства позволит школе достигнуть следующих результатов:**

1. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
2. Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
3. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
4. Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
5. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.
6. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся.

**В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь следующих основных целей:**

- улучшение состояния здоровья школьников,
- уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
- рост учебного потенциала детей и подростков;
- улучшение успеваемости школьников;
- повышение их общего культурного уровня.

Зам.дир.по УВР \_\_\_\_\_/Л.И.Гуева/

2020г.