

## Организация питания в школе



Фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что

большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания. В связи с этим в школе организовано питание школьников так, чтобы достичь следующих целей:

- обеспечить здоровое питание школьников для сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.
- обеспечить соответствие школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.
- привести материально-техническую базу школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.

### **Организация школьного питания**

В столовой МБОУ Хор – Тагнинская СОШ выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. В 2012 году в столовую поступило новое оборудование по программе модернизации школьных столовых.

Электрическая плита -2

Электрическая мясорубка -1

Водонагреватель -1

Овощерезка -1

Ванна моечная -3

Стол производственный -2

Зонт вытяжной -2

Весы электронные -1

### **В школе ведутся журналы:**

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

Качество питания еженедельно отслеживается специальной комиссией в состав которой входят: социальный педагог, члены общешкольного родительского комитета школы, старшеклассники из 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.

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

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, в рационе используются салаты из свежих овощей, фрукты. В столовой

проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных списков предыдущего дня. В конце учебной смены производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питание, выяснить причину и принять соответствующие меры. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за безналичные средства перед комитетом по образованию района.

### **График питания**

Приём пищи школьниками организован на трёх больших переменах продолжительностью 15 минут.

10.00. – 10.15. – 15 минут – для обучающихся 1,4,5 классов.

10.55. – 11.10. – 15 минут – для обучающихся 6,7, 10-11 классов.

11.50. – 12.05. – 15 минут – для обучающихся 8,9 классов.

Обучающиеся 2, 3 классов учатся со 2 смены. Их кормят после 2-го урока в 15.30

Количество питающихся 130 человек, охват горячим питанием по школе составляет 82 %. 96 школьников получают льготное питание за счет средств муниципального бюджета.

Средняя стоимость школьного обеда для детей от 7-10 лет, составляет 57 рублей; для детей в возрасте от 11-18 лет -67 рублей в день.

Благодаря выше перечисленным действиям администрации, педагогического коллектива и младшего обслуживающего персонала школы в сфере обеспечения обучающихся горячим питанием удалось достичь 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;
4. Укрепить материально-техническую базу школьной столовой.
5. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся.