

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

Рациональное питание учащихся – одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении. От того, насколько правильно будет организовано питание в школе, зависит не только здоровье, но и качество обучения детей.

В образовательной организации ГБОУ СО «Ачитская школа-интернат» организовано качественное сбалансированное питание детей, разработано витаминизированное меню. Столовая расположена в здании школы она оборудована на 86 посадочных мест. Пищеблок и столовая оснащены необходимым современным оборудованием, инвентарём, кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН.

Горячим питанием обеспечены: 100% учащихся.

Питаются : 86 учащихся 1-9 кл. (2023-2023 учебный год).

Ответственный за организацию школьного питания: С.В.Крючкова, и.о.директора

Шеф- повар: Н.П. Долгих

Режим работы столовой: понедельник-пятница – 8.00-14.00 ч. Шеф-повар: Долгих Н.П..

Трапеза	Время	Класс
Завтрак	8-00 – 08.15	1-9 классы
2-й завтрак	10-00-10-15	
Обед	13-25-14-35	1-9 классы
Полдник	15-45-16-00	1-9 классы
Ужин	19-00-19-30	1-9 классы
2-й ужин	20-00-20-15	

ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

Для организации питания учащихся используются специальные помещения (столовая), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 года.

Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №9 (таблица 3), 10 (таблица 1) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню утверждается директором школы.

Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют торговые предприятия (организации) на основании договоров, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пяти дневной учебной недели.

Учащиеся питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классного руководителя.

Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся в помещение столовой.

Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Администрация образовательной организации осуществляет внутришкольный и общественный контроль над организацией питания в целях охраны и укрепления здоровья учащихся.

Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют шеф-повар, ответственные за организацию питания, специально создаваемая комиссия по контролю за организацией питания.

Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно до приема ее детьми и отмечается в журнале контроля.

Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно шеф-поваром школьного пищеблока и отмечается в журнале бракеража.

УЧАЩИЕСЯ ОБЕСПЕЧЕНЫ БЕСПЛАТНЫМ ПИТАНИЕМ

