

Организация питания обучающихся МОУ «ТШИ СОО»  
2021-2022 учебном году

Сегодня особенно актуальны вопросы повышения качества и доступности школьного питания, увеличения охвата организованным горячим питанием обучающихся, так как питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию ребенка. Поэтому администрация МОУ «ТШИ СОО» уделяют большое внимание организации питания обучающихся

Организация питания обучающихся МОУ «ТШИ СОО» осуществляется в соответствии Распоряжением Администрации муниципального образования Красноселькупский район от 03.12.2020 года №Р-697

«Об установлении стоимости питания обучающихся и воспитанников в муниципальных образовательных учреждениях в 2021 году».

Все обучающиеся нашей школы (100%) питаются бесплатно за счёт средств муниципального бюджета в соответствии с установленными нормами. В школе имеется столовая 175 посадочных мест, столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Для мытья рук установлены умывальные раковины и электрополотенца.

Для организации питания в школе заключен договор с ООО Агрофирма "Толькинская".

На сегодняшний день стоимость питания для всех обучающихся составляет 130 рублей 85 копеек в день. Для детей с ограниченными возможностями здоровья детодень составляет 201 рубль 30 копеек. Согласно письму Министерства просвещения Российской Федерации в части п. 2.1 ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». С 2021-2022 все обучающиеся перешли на двухразовое сбалансированное питание.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Школьной

медицинской сестрой ведется контроль, за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи ежедневно проверяется и просчитывается меню, вносятся корректировки в ассортиментный перечень блюд. Практически каждый день детям выдаются фрукты: бананы, апельсины, яблоки.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Систематически осуществляется контроль администрацией школы и членами бракеражной комиссии: за организацией питания и качеством приготовленных блюд, санитарным состоянием обеденного зала, столовых приборов.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Важным фактором сохранения здоровья учащихся является организация не только правильного питания, но и его пропаганда. Проводятся такие мероприятия как: акция «Чистая тарелка», «Здоровое питание», «Фастфудам – нет!».

Так же проводится проверка качества и условий питания в школьной столовой рабочей группой партийного проекта «Здоровое питание». В столовой имеются специально приспособленные помещения для хранения и приготовления пищи, ведется вся необходимая документация. Все пищевые продукты и продовольственное сырье, поступающее в школьную столовую, а также в буфет имеют соответствующие документы -удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, либо сертификат соответствия, подтверждающие их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Систематически проводится проверка сроков годности продукции. Продукты хранятся с соблюдением норм и требований.

Персонал столовой обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

В связи со сложившимися условиями распространения новой коронавирусной инфекции организация питания проходит в 8 потоков в соответствии графиком, (приложить график). Классные руководители сопровождают свои классы контролируют, прививают обучающимся навыки правильного питания и поведения в столовой. Санитарное состояние помещений пищеблока на момент проверки удовлетворительное, генеральная уборка проводится своевременно, по график. Анализ меню всех категорий школьников показал, что в меню присутствует выпечка: булочки, пирожки, сосиски в тесте. Проверка еженедельного меню показала, что блюда готовятся в соответствии предварительно запланированным Меню и на необходимую сумму. Вопросы организации питания рассматриваются на общешкольном родительском собрании, на совещаниях под руководством директора школы и на оперативных планерках с педагогическим коллективом.

Таким образом, анализ организации питания в МОУ «ТШИ СОО» показал, что образовательным учреждением проводится планомерная работа по сохранению здоровья обучающихся, привитию навыков здорового питания и здорового образа жизни.

Социальный педагог Васикова Д.Н.