

Организация питания в МКОУ СОШ №1 г. Нижние Серги

Условия охраны здоровья обучающихся.

1. Условия питания и охраны здоровья обучающихся.

В МКОУ СОШ №1 г. Нижние Серги организовано питание обучающихся в соответствии с действующим законодательством: ч. 1ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования и организация общественного питания населения»

Горячее питание формируется на основании:

- примерного 10-дневного меню горячих завтраков и обедов для детей с ограниченными возможностями 7-10 лет, обучающихся в МКОУ СОШ №1 г. Нижние Серги;
- примерное 10-дневное меню для детей 7-10 лет, обучающихся в МКОУ СОШ №1 г. Нижние Серги;
- примерное 10-дневное меню горячих завтраков и обедов для детей с ограниченными возможностями здоровья 11 лет и старше, обучающихся в МКОУ СОШ №1 г. Нижние Серги;
- примерное 10-дневное меню для детей 11 лет и старше, обучающихся в МКОУ СОШ №1 г. Нижние Серги.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, поэтому в течение учебного года в меню вносятся изменения (зависит от сезонности).

Меню максимально сбалансировано и разработано с учетом требований СанПиНа 2.3/2.4.3590-20. Витаминизация в меню обязательна. В рацион питания включены свежие фрукты, овощи. Имеется буфетная продукция.

Питание обучающихся в школе соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключение продуктов с раздражающими свойствами (приправы, уксус, кетчуп, майонез, газированные напитки, молочные продукты на основе растительных жиров, маргарин и др.), а также ограничение использования соли. Запрещено использование колбасных изделий, сосисок. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов, использование пищевых продуктов, запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с частью 2.1 статью 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» МКОУ СОШ №1 г. Нижние Серги обеспечивает обучающихся по образовательным программам начального общего образования не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего

блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

МКОУ СОШ №1 г. Нижние Серги заключила муниципальный контракт по оказанию услуг по организации питания обучающихся МКОУ СОШ №1 г. Нижние Серги со специализированной организацией ООО «Комбинат школьного питания» Директор: Горелова Е.В.

Организатором питания применяется система обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Им используются лабораторные исследования качества и безопасности в экспертной организации, все поставляемые пищевые продукты имеют сертификаты. В контрактах на поставки (оказание услуг) устанавливаются обязанности поставщиков по проведению лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, а также оплате исследований в случае выявления несоответствия качества и безопасности. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов в соответствии с законодательством организатором питания устанавливаются требования: к безопасности, пищевой ценности и качеству, срокам годности сырья, готовых продуктов питания.

Охват питанием в МКОУ СОШ №1 г. Нижние Серги составляет 100%.

Питание получают 100% обучающихся.

Вопросами питания в школе занимаются: администрация, ответственный за организацию питания, социальный педагог, классные руководители, медицинский работник, бухгалтер, а также представители родительской общественности. Создана бракеражная комиссия, в состав комиссии входят: повар, бухгалтер, медицинский работник. Бракераж готовой продукции осуществляется ежедневно. В школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Основная цель контроля состоит в том, чтобы выявить истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно выявлять недостатки. Создать условия, способствующие укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания. Все специалисты и «общественники», контролирующие питание, имеют необходимые инструкции и методические документы и руководствуются ими в своей деятельности. Постоянно проводится мониторинг питания среди учащихся и родителей. Еженедельно действует родительский контроль.

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание обучающихся организуется в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой

контролируется классным руководителем. Для улучшения обслуживания обучающихся используется система предварительного накрытия столов.

Состояние мебели столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки) и ее состояние хорошее. Столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников. Отсутствуют предписания после профилактических визитов соответствующих организаций по контролю и надзору.

Оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям. Общее санитарное состояние складских помещений хорошее. Санитарное состояние зоны приготовления пищи хорошее. Ведется учет поставок пищевых продуктов. Молочная продукция, сливочное масло, овощи, яблоки, соки, мука являются продуктами российских производителей. Продукты хранятся на пищеблоке с учетом наличия документов, удостоверяющих их качество, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Ежедневное питание представлено первым, вторым и третьим блюдами. Бракеражный журнал заполняется по форме, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно, в основном оценка соответствует. Вопросы организации питания рассматриваются ежегодно на классных и общешкольных родительских собраниях. Проблемы и организация питания обсуждаются и решаются на родительских классных и общешкольных собраниях, общешкольном родительском комитете.

В целях повышения эффективности работы по организации питания обучающихся в школе внедрена система мониторинга с использованием следующих способов обратной связи: книга отзывов, анкетирование детей, родителей (законных представителей) и педагогов на сайте, мониторинг социальных сетей. На школьном сайте каждый родитель может ознакомиться с реализуемым разновозрастным меню, ежедневными меню, найти телефоны «горячей линии» федерального, регионального, муниципального, школьного уровня, поставщика услуги по организации школьного питания.

2. Порядок организации питания обучающихся в школе

1. Питание организуется:

- на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для льготных обучающихся и на платной основе (за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся).

2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и на сайте.

3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двусменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10-20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

5. Сопровождение обучающихся в помещение столовой обеспечивают классные руководители. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

8. В целях улучшения организации и качества горячего питания в Школе директором МКОУ СОШ №1 г. Нижние Серги назначается ответственное лицо за организацию школьного питания.

В обязанности ответственного лица за горячее питание входит:

- контроль санитарного состояния обеденного зала;
- совместно с медицинским работником осуществлять контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимать меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- контроль посещения столовой обучающихся, которые получают питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущеных бесплатных завтраков и обедов.

3. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся школы:

1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

5. социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

6. модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

Охрана здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В соответствии со статьей 41 главы 4 Федерального закона от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» МКОУ СОШ №1 г. Нижние Серги создаёт условия, гарантирующие охрану и укрепление здоровья обучающихся.

Основные направления охраны здоровья в МКОУ СОШ №1 г. Нижние Серги:

1. оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
2. организация питания обучающихся;
3. определение оптимальной учебной, вне учебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;
4. пропаганда и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
5. организация и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления учащихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
6. прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
7. профилактика и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ;
8. обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в школе;
9. профилактика несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в школе;
10. проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.