Информация об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ

МБОУ "Ново-Бенойская СШ им. А. А, Кадырова" является муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением, имеющим статус юридического лица. Школа работает в две смены, количество учащихся 584. Горячим питание обеспечены учащиеся начальных классов в количестве 229 (1-4 классы) и льготное категория 5-11 кл. Для питания учащихся в школьной столовой разработано двухнедельное меню. Меню согласовано по всем требованиям Санитарно-эпидемиологического контроля и утверждено директором школы. Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов. В меню довольно разнообразный ассортимент блюд.
Оборудование и организация работы школьной столовой.

Столовая находится в здании школы и включают в себя следующие группы помещений:

Зал приема пищи: (64 посадочных мест);

3 умывальника для посетителей (обучающихся)

В состав производственного помещения столовой входит: заготовочный и доготовочный, моечная для столовой и кухонной посуды.

Для приготовления холодных блюд предусмотрены отдельные столы. Оборудование школьной столовой составляют электроплиты, бытовые холодильники для хранения молочной продукции (сметана, масло сливочное, молоко) и для мясной продукции (колбасы, сосиски, сардельки). Посуду моют ручным способом. В залах для приема пищи размещены столы стандартной облегченной конструкции и стулья. Штат работников столовой 2 человека: повар (1 чел.), кухонный рабочий (1 чел.).

Рабочий день начинается в 8 часов и заканчивается в 16:00

Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы. Повар осуществляет контроль поступившего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале. Режим технологического оборудования осуществляйся по мере необходимости с подписанием договора.

Организации обслуживания в школьной столовой.

Горячий завтрак школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы. Посуда в столовой фарфора-фаянсовая и сортовая стеклянная.

ПАМЯТКА ПО ПРОВЕРКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ И СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМ

В соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в РФ» к компетенции школы относится организация питания обучающихся.

I. Основные нормативно-правовые и методические документы по организации питания, размещенные на школьных сайтах в сети Интернет:

1. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (
2. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12(30).03.99г. №52-ФЗ3.
3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29 - ФЗ
4. ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ
5. ЗРФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1
6. Сан Пин 2.3.2.1078-01
7. Сан Пин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45);
8. Сан Пин 2.3.2.1940-05
9. Методические рекомендации МР№0100/8604-07-34 от 24.08.2007
10. Письмо Минобрнауки России "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников"
11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"
12. Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"

II. Документация пищеблока школы

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);

- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;

- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;

- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;

- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А,

дизентерии Зоне, брюшного тифа;

- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);

- - журнал учета проведения проверок.

Ш.Документы по организации питания в школе

- Примерное десятидневное меню для учащихся 1- 4 классов;

-Положение о бракеражной комиссии;

-Приказ о создании бракеражной комиссии в Муниципальном казённом общеобразовательном учреждении;

-Положение о школьной столовой, о порядке и организации горячего питания;

-Приказ об организации питания в школе;

-Приказ о соблюдении санитарных норм в школьной столовой;

-Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся на 2026- 2027 уч. год;

- Рабочая программа «Здоровое питание» на 2026- 2027 уч. год
- График организации горячего питания;

-Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года;

IV. Основные требования к персоналу пищеблока

-Наличие личной медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

-Наличие следующих требований:

- к личной гигиене персонала;
- к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в столовой.
- к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;

- Рекомендуемый перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания;

-Режим мытья столовой посуды ручным способом;

V. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в школе

- Приказ об ответственности медперсонала за соблюдение санитарных норм в пищеблоке школы.

-книга контроля правильности отбора и условий хранения суточных проб;

- контроль санитарного состояния пищеблока, контроль наличия дезинфицирующих растворов в пищеблоке;

- запись результатов всех проверок пищеблока и документации по организации питания в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08.

VI. Организация общественного контроля за питанием в школе

- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в ОО;

-Приказ о создании родительского комитета по контролю за организацией горячего питания обучающихся;

«Школьное питание - это залог здоровья подрастающего поколения»

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаёт условия к их адаптации к современной жизни.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровье сберегающей среды в МБОУ «Ново-Бенойская СШ им. А.А. Кадырова», снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. В Законе Российской Федерации «Об образовании в РФ» сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности.

Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе. В школе существуют эффективные возможности, для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию.

Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания.

Многие учащиеся имеют слабое представление о правильном питании как составляющей части здорового образа жизни. Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы, злоупотреблением чипсами, фастфудами, сухариками, конфетами, шоколадными батончиками, газированными напитками и т.д. Обычно это связано с недостаточной информированностью и попустительством со стороны взрослых и родителей.

Пропаганда здорового питания важна и потому, что привычки питания, полученные человеком в детстве, сохраняются человеком до старости. Формируются эти привычки в семье и системе организованного детского питания. Прямо повлиять на семейный уклад практически невозможно, поэтому школьная столовая - главное место, где растущий человек приучается к здоровому питанию.

Задачи по организации школьного питания

1. Увеличение охвата горячим питанием учащихся 1-4-х классов школы.
2. Совершенствование системы контроля качества и безопасности питания учащихся.
3. Развитие и укрепление материально-технической базы школьной столовой

4. Организация пропаганды среди учащихся и их родителей принципов рационального здорового питания. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни у школьников.
5. Изучение вопроса о введении в учебный план школы интегрированного курса «Правильное питание» в рамках предметов «Окружающий мир», «Природоведение», «Биология», «Основы безопасности жизнедеятельности», внеурочной деятельности.
6. Формирование культуры здорового питания у детей и подростков

Поведение учащихся в столовой

- Учащиеся находятся в обеденном зале столовой только на переменах и в отведенное графиком питания время.
- Учащиеся должны уважительно относиться к работникам столовой.
- При входе в столовую следуют снять рюкзак и держать его в руке.
- Перед едой и после необходимо помыть руки с мылом.
- Во время приема пищи в столовой учащимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.
- Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.
- Дежурные приходят в столовую со звонком на перемену и дежурят до окончания перемены.
- Дежурные по столовой помогают обслуживающему персоналу убирать посуду со столов, вытирают столы, расставляют на место скамейки.
- Разговаривать во время еды следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто ест по соседству.
- Учащиеся убирают стол после принятия пищи, ставят на место скамейки.
- Учащиеся имеют право купить в школьном буфете выпечку, соки и другие продукты.
- Учащиеся имеют право принести в столовую принесенный из дома завтрак.
- Учащиеся бережно относятся к имуществу школьной столовой.