

Общая информация об условиях организации питания

«Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы»

В.А.Сухомлинский

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- ✓ фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- ✓ в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;
- ✓ школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

I. Общая характеристика

В школе организовано питание обучающихся. Осуществление этой деятельности требует реализации продукции с очень высоким уровнем качества, потребительских свойств, строгим соблюдением санитарных норм и хорошим ассортиментом. Непосредственное приготовление блюд для школьников осуществляет школьный повар Туаева Ж.Р. Продукты поставляют ООО «Дар» (заключен договор).

Тип школьной столовой – базовая.

В столовой помещения распределены следующим образом:

- раздаточное помещение,
- обеденный зал на 150 посадочных мест,
- моечная кухонной и столовой посуды.



Столовая школы работает в раздаточном режиме. Списочная численность работающих 4 человека.

Доставка продуктов осуществляется специализированным транспортом из ООО «Дар».

С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции создана бракеражная комиссия, которая проводит следующие мероприятия:

- ✓ ежедневный контроль качества;
- ✓ регулярный контроль и количественный анализ горячим питанием обучающихся;
- ✓ социологические опросы и анкетирование обучающихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

Важную роль в организации контроля за качеством питания школьников играет медицинский работник. Он осуществляет постоянный (ежедневный) контроль за качеством питания, а также поступающего сырья и продуктов, следит за соблюдением санитарных требований к состоянию и содержанию школьной столовой, входит в состав бракеражной комиссии, представителем администрации школы, членами родительского и ученического комитетов. Без бракеража не поступает в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовую продукцию проверяют по мере ее изготовления.

Ежедневно контролируется медицинским работником школы и соблюдение норм хранения готовой продукции.

Периодический контроль за работой школьной столовой осуществляется представителями УОФС АМС Правобережного района, а также работниками Роспотребнадзора.

Школьный план мероприятий по организации и развитию питания обучающихся в 2020-2021 учебном году.

II. Охват питанием школьников

В школе ежемесячно анализируется охват питанием обучающихся по классам по предоставлению соответствующей отчетности от классных руководителей.

На основании Постановления Правительства Республики Северная Осетия-Алания от 28 августа 2020г. № 284, постановления АМС Правобережного района РСО-Алания от 31.08.2020г. № 306 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Правобережного района», приказа УОФС АМС Правобережного района от 04.09.2020г. № 100, «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Правобережного района». В МБОУ СОШ им.Героя Социалистического Труда С.Кокаева с.Хумалаг поставлено на питание 210 учеников.

III. Показатели культуры обслуживания

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание школьников организуют в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролирует дежурный учитель, дежурный администратор.

Контроль за работой школьной столовой осуществляется медицинским работником, администрацией школы, Управляющим советом.



Прием пищи обучающиеся осуществляют под присмотром классных руководителей.

Характеризуя уровень соблюдения профессиональной этики, необходимо отметить, что по результатам проверок в прошлом учебном году не было отмечено фактов нарушения санитарно-гигиенических требований.

IV. Показатели условий обслуживания

В школе уделено большое внимание укреплению и обновлению материально-технической базы школьной столовой.

В 2020 году были приобретены холодильное оборудование и столовая посуда.



Обеденный зал школьной столовой имеет удобную конфигурацию, эстетически оформлен, оборудован мебелью.



Столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. В школе работает посудомоечная машина, обеспечивающая мытье и ошпаривание посуды.



При входе в школьную столовую имеется специальное место для мытья рук обучающихся.



V. Информированность родителей и обучающихся об организации питания

С целью улучшения организации питания обучающихся в школе проводятся мероприятия по следующим направлениям:

- ✓ подготовка и утверждение документов по организации питания;
- ✓ инструктивные совещания для классных руководителей;
- ✓ совещания при директоре;
- ✓ родительские собрания;
- ✓ сайт школы.



В рамках информационно-воспитательного направления, способствующего привитию навыков культуры питания, пропаганде здорового образа жизни проводятся следующие мероприятия:

- ✓ уроки «Здоровое питание» для обучающихся 1-4 классов;
- ✓ дни здоровья;
- ✓ выступления на тему «Азбука здорового питания», «О пользе горячего питания».

В школе проводятся опросы и анкетирования обучающихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

Директор школы



Э.З.Битиева