

## Организация питания в МБОУ «Гимназия № 10 ЗМР РТ»

Организация питания учащихся в школьной столовой производится согласно нормативам сбалансированного питания на сумму субсидии и родительской доплаты и регулируется школьными документами: приказ «Об организации питания учащихся»; график питания учащихся в школьной столовой. Инструктивно распределены обязанности между ответственными за питание, дежурным учителем и дежурным классом. Организовано бесплатное питание для учащихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования. Количество учащихся 5-11 классов, охваченных горячим питанием, остаётся стабильным и имеет позитивную динамику: 89-94% с учётом родительской доплаты, 6-11% дотационное питание. Питание обучающихся осуществляется по циклическому меню. Основу данного меню составляют фрукты, овощи, соки, мясо. Ежедневный рацион соответствует возрастным особенностям школьников, утверждается директором ОУ, согласован с начальником ТО «Управление Роспотребнадзора в Зеленодольском районе и городе Зеленодольске». Процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены). Для учащихся старших классов организовано полноценное сбалансированное горячее питание с элементами «шведского стола». Учащимся на выбор предлагаются 2 первых блюда, 2 вторых блюда, 2 гарнира, разнообразные напитки и выпечка. В порциях увеличен выход продукции. Данный вид питания направлен на увеличение охвата горячим питанием старшеклассников и повышение культуры питания школьников. Главная цель работы в данном направлении не только накормить ребят вкусно, но и приучить их сознательно и с удовольствием принимать полезную пищу. Для этого, в рамках уроков здоровья, классные руководители, медицинские работники, специалисты расскажут, почему суп полезнее сосиски в тесте, а компот - газировке. В ОУ ведется ежедневный учет охвата горячим питанием, в наличии тетрадь фиксации количества питающихся. Контроль за качеством предлагаемой пищи ежедневно ведется со стороны бракеражной комиссии, в состав которой входят ответственный за питание из числа педагогического коллектива, медицинский работник, председатель школьного родительского комитета. В основном качество предлагаемой пищи не вызывает нареканий со стороны данной комиссии. Проводятся проверки закладки продуктов, о чём составляются акты. Режим питания обучающихся ОУ позволяет охватить горячим питанием всех учащихся, предоставив достаточно времени для приёма пищи с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест. Дежурство в столовой осуществляется со стороны дежурного администратора, дежурного учителя и дежурного класса в соответствии с инструкциями по осуществлению дежурства. Классные руководители следят за соблюдением детьми санитарно-гигиенических условий приема пищи и культурой поведения детей за столом. Регулярно осуществляется контроль за питанием детей, для чего организуются родительские рейды в школьную столовую с целью проверки организации питания учащихся ОУ, организации питания социально незащищенных детей, выполнения режима питания обучающимися, соблюдения санитарно-гигиенических условий приема пищи, динамики структуры и анализ меню. Коллектив столовой соблюдает требования нормативных документов при организации питания детей и подростков и обеспечивает качественное питание, соблюдение санитарных норм и правил, регулярно выполняет профилактические мероприятия, что предупреждает инфекционные заболевания. В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале; ведется регулярный контроль за рационом питания

учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса, на что имеется соответствующая документация; ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержится в чистоте и уюте, влажная уборка проводится несколько раз в течение дня, проводится уборка с добавлением дезинфицирующих средств. Сотрудники столовой всегда в чистой и красивой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям, обеспечивают высокий культурный уровень общения с детьми. На рабочих местах персонала столовой созданы условия для соблюдения правил личной гигиены.

Одной из главных целей функционирования школы является формирование мотивационных установок и ценностных ориентаций на ведение здорового образа жизни всеми участниками образовательного процесса. Для реализации данного направления в школе неукоснительно выполняется законодательство по охране здоровья детей и обеспечению их безопасности; развиваются и сохраняются традиции школы, связанные с сохранением и укреплением здоровья, систематически формируются навыки здорового образа жизни, культура безопасности жизнедеятельности посредством урочной и внеурочной деятельности. Особое место в системе данной работы уделяется созданию условий для сохранения психического здоровья обучающихся, формированию у участников образовательного процесса отношения к своему здоровью как ценности. Проводится систематическая работа по укреплению и совершенствованию материально-технической базы школы, создаются необходимые условия для пребывания детей в школе в условиях безопасной и предрасполагающей к обучению школьной обстановки.

Немаловажное место отведено работе с родителями, укреплению связи с в деле охраны здоровья детей, формированию устойчивой мотивации у всех участников образовательных отношений вести здоровый образ жизни и обучение соответствующим навыкам и умениям.