

Организация питания в школе

01.09.2022

В соответствии с законодательством Российской Федерации в области образования, в частности, законом ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. (статья 64 пункт 3, статья 65 пункт 1,2), организация питания обучающихся в общеобразовательном учреждении возлагается на образовательное учреждение.

Основным документом, определяющим требования к организации и режиму питания обучающихся в МАОУ-СОШ с.Новиковки, работе школьного пищеблока, является Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы САНПИН 2.4.2.2821-10 (актуальными на 2021 год), в соответствии с которыми в школе организовано горячее питание для всех обучающихся. Охват обучающихся горячим питанием составляет 100%.

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

Столовая школы имеет доготовочный пищеблок, работающий на сырье, которое поставляет МАУ «Комбинат школьного питания».

Зал для приёма пищи оборудован на 60 посадочных мест. Помещение столовой соответствует всем необходимым требованиям к организации питания учащихся.

В обеденном зале столовой созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (оборудована зона, где расположены умывальники с подачей холодной и горячей воды, устройства для сушки рук)

В соответствии со штатным расписанием школьный пищеблок обслуживают 3 сотрудника: зав.производством (Жохова Ольга Николаевна), повар и кухонный работник.

Организация питания в школьной столовой организовано по графику.

Меню школьной столовой достаточно разнообразно и разрабатывается МАУ «КШП» в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования». Разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, оптимального количества основных питательных веществ (жиров, белков, углеводов, кальция, магния, фосфора, железа, йода) и требуемой калорийности суточного рациона. В рационе ежедневно присутствуют мясо или рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло и овощи. В течение недели в рационе обязательно присутствуют крупы и макаронные изделия, кондитерские изделия, обязательно включаются свежие овощи, фрукты, натуральные соки и витаминизированные продукты.

При приготовлении мясных изделий используются полуфабрикаты от отечественных производителей. Предлагаются всевозможные гарниры из овощей, круп или макаронных изделий. При приготовлении крупяных гарниров используются разнообразные крупы, в том числе овсяная, гречневая, ячневая, рисовая, которые являются важным источником ряда пищевых веществ. В рационе обязательно должны присутствовать молочно-крупяные блюда (каши).

Питание обучающихся в классных коллективах организуют классные руководители. Для 10% обучающихся приготовление горячего питания осуществляется за счет средств родителей (законных представителей). С 01.09.2020 года предоставляется бесплатное питание из средств федерального бюджета для обучающихся 1-4 классов. Для обучающихся из малоимущих семей (на основании данных ОГКУ «ЦСПН Асиновского района» и выписками, представленными родителями, полученными через портал «Госуслуги» о присвоении классификации ЕГИССО «4432», «4419», «1014», «0430») и для обучающихся, над которыми установлена безвозмездная опека (попечительство), возмездная опека (попечительство), находящихся в приемных и патронатных семьях организовано льготное питание. Для детей с ОВЗ предоставляется двухразовое бесплатное питание.

Ответственный за организацию питания в школе: Куликова Елена Владимировна, учитель начальных классов (44-1-49)

Родительский контроль осуществляется членами общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания с участием родителей.