

1

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

СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

В соответствии с приказом заведующего школой «Об организации горячего питания» в ОУ организовано горячее питание обучающихся 1-4 классов.

В школе работает столовая на 20 посадочных места, в которой организовано качественное горячее питание. Режим работы пищеблока соответствует режиму работы школы.

Питание учащихся финансируется за счет бюджетных средств муниципального образования "Бабаюртовский район". Все дети получают разовое бесплатное питание. Горячим питанием охвачено 58% учащихся.

2. Формы обслуживания.

Питание организовано в первую и вторую смену, так как школа работает в две смены. Составлен график приема горячей пищи. Обучающиеся 1-4 классов принимают пищу после второго и третьего уроков. Продолжительность перемен для приема пищи по 10 минут. Обучающиеся 1-4 классов принимают пищу в присутствии классных руководителей.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Посуда и инвентарь обрабатываются согласно санитарным правилам. Имеются все необходимые растворы дезинфицирующих средств. Технологическое оборудование, посуда и уборочный инвентарь промаркированы.

Работу пищеблока обеспечивает повар Гаписова З.С, имеющая среднее образование. Она имеет необходимые медицинские документы.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за безналичные средства.

3. Используется примерное десятидневное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, овощей и фруктов.

В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

4. Качество и технология приготовления блюд соответствует норме СанПиН

Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

Жир, соль, сахар, сладости (свести к минимуму)



Хлеб, каши, макаронные изделия (6-11 порций)

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН 2.4.4.2599-10 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

5. В школьной столовой имеется следующее оборудование:

№	Наименование технологического оборудования	Кол-во
1	Таз большой	2
2	Таз средний	2
3	Таз маленький	2
4	Доски разделочные	4
5	Кастрюля большая 40 литр	1
6	Кастрюля средняя 20 литр	2
7	Кастрюля маленькая 10 литр	2
8	Ведро эмалированная	3
9	Чайник	1
10	Терка	1
11	Дуршлаг	1

12	Тарелки глубокие 1блюда	73
13	Тарелки 2 блюда	64
14	Половник	2
15	Шумовка	1
16	Ножи	5
17	Ножницы	1
18	Стаканы	29
19	Кружка	1
20	Ложки столовые	65
21	Ложки чайные	80
22	Ведро мусора с крышкой	2
23	Бак для воды 50литр	1
24	Вилки	48

Школьный пищеблок полностью укомплектован необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. Для мытья рук обучающимися организовано специальное место.

6.Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в школьномпищеблоке –режим соблюдается

В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

7. Кадровый состав

Ф.И.О.	Специальность	Стаж работы	Образование
Гаписова З.С	Повар	5 года	Среднее спец
Миграбова Б.М	Пом повара	1 год	Среднее спец

8. Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания:

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с обучающимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. В рамках программы внеурочной деятельности «Если хочешь быть здоров» в 1-4 классах изучается раздел «Питание и здоровье».

В начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых рассматривается вопрос о горячем питании обучающихся.

ПАМЯТКА РОДИТЕЛЯМ О НЕОБХОДИМОСТИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКА

Полноценное и правильно организованное питание- необходимое условие долгой и полноценной жизни, отсутствия многих заболеваний.

ПРАВИЛА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ:

1. Ребенок должен есть *разнообразные пищевые продукты*. Ежедневный рацион ребенка должен содержать около 15 наименований разных продуктов питания. В течение недели рацион питания должен включать не менее 30 наименований разных продуктов питания.

2. Каждый день в рационе питания ребенка должны присутствовать следующие продукты: мясо, сливочное масло, молоко, хлеб, крупы, свежие овощи и фрукты. Ряд продуктов: рыба, яйца, сметана, творог и другие кисломолочные продукты, сыр - не обязательно должны входить в рацион питания каждый день, но в течение недели должны присутствовать 2-3 раза обязательно
3. Ребенок должен питаться не менее 4 раз в день.
4. Следует употреблять йодированную соль.
5. В межсезонье (осень- зима, зима- весна) ребенок должен получать витаминно-минеральные комплексы, рекомендованные для детей соответствующего возраста.
6. Для обогащения рациона питания школьника витамином «С» рекомендуем ежедневный прием отвара шиповника.
7. Прием пищи должен проходить в спокойной обстановке.
8. Если у ребенка имеет место дефицит или избыток массы тела, необходима консультация врача для корректировки рациона питания.

Рацион питания школьника, занимающегося спортом, должен быть скорректирован с учетом объема физической нагрузки.

БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!!!

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат	603332450510203670830559428146817986133868575847
Владелец	Калсынова Яха Адилловна
Действителен	С 05.03.2021 по 05.03.2022