

Условия питания обучающихся

В соответствии с законодательством Российской Федерации в области образования, в частности, законом РФ «Об образовании», организация питания в общеобразовательном учреждении возлагается на образовательное учреждение.

Основным документами, определяющим требования к организации и режиму питания в школе, работе школьного пищеблока, является Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10, Положения по МБОУ «Лицей № 1 им. Н.А. Назарбаева» г. Грозный «Об организации питания в МБОУ «Лицей № 1 им. Н.А. Назарбаева» г. Грозный, утвержденного приказом по Лицею от 11.01.2021 № 1, в соответствии с которыми в Лицее организовано разовое горячее питание (завтрак и обед) на бесплатной основе: для обучающихся 1-4 классов пять дней в неделю.

Организация полноценного горячего питания является сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработка перспективного меню, соответствующего современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Одной из проблем при организации школьного питания является недостаточная информированность родителей и учащихся о значении рационального и сбалансированного питания детей, о необходимости горячего питания во время учебного процесса.

Достичь положительных результатов в области организации питания стало возможным только при активном взаимодействии классных руководителей, с родителями и учащимися, рассмотрение проблемы на родительских собраниях.

Все обучающиеся обеспечиваются бесплатными горячими завтраками и обедами: 1-4 классов- 5 раза в неделю (понедельник, вторник, среда, четверг, пятница)

Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований: вкусовой сочетаемости, разнообразия (неповторяемости по дням), соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднedayного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из специального набора рецептов, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

Материально-техническое обеспечение организации школьного питания

Наименование помещений	Перечень оборудования	Фактическое наличие
1.Складское помещение:	подтоварник	1
	стеллаж	1
2.Горячий цех:		
- зона сырой продукции:	производственный стол	2
	среднетемпературный холодильный ларь или низкотемпературное холодильное оборудование	1
	холодильные камеры	1
	электромясорубка	1
	контрольные весы	1
	моечная ванна	3

- зона первичной обработки овощей	производственный стол	1
	моечная ванна	1
- зона готовой продукции	производственный стол	1
	контрольные весы	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук персонала	1
	электрическая печь	1
	линия раздачи питания	1
	стеллаж (шкаф) для хранения столовой и кухонной посуды	1
	раковина для мытья рук	3
3.Зона для мытья столовой и кухонной посуды:	двухсекционная ванна для мытья столовой посуды и приборов	1
	моечная ванна для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря	2
	посудомоечная машина	1

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно гигиеническим требованиям.

В каждом учебном году проводится текущий ремонт школьного пищеблока, производственных помещений, обеденного зала. По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды и приборов.

Кадровое обеспечение

В соответствии со штатным расписанием на 2020/2021 учебный год школьный пищеблок обслуживают следующие работники:

- Эбзаева М.А.- повар
- Элимханова М.А.. – повар
- Хачукаева И.Б. – кухонный рабочий

Режим работы столовой

Для правильного развития учащихся, сохранения их высокой работоспособности большое значение имеет также соблюдение режима питания. Питание учащихся в школьной столовой организовано по графику, утвержденному приказом по Лицею.

Информация для учащихся

В школьной столовой имеются стенды с информацией для учащихся и родителей:

Стенд «Здоровое питание» содержит в себе следующую информацию:

– В «Уголке потребителя» находится нормативно-правовая информация, касающаяся организации питания в Лицее, десятидневное перспективное меню.

В столовой размещены баннеры с информацией по правилам поведения для учащихся в обеденном зале, правила этикета и информацией, направленной на формирование у

обучающихся основ здорового питания. И обучающиеся, и родители могут познакомиться с основами рационального питания как составной части здорового образа жизни.

Рацион школьного питания

Меню достаточно разнообразное. Разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки. В рационе ежедневно присутствуют мясо или рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, фрукты и овощи. В течение недели в рационе обязательно присутствуют крупы и макаронные изделия, обязательно включаются свежие овощи, фрукты, картофель, натуральные соки и витаминизированные продукты.

Контроль за качеством горячего питания и работой школьной столовой осуществляется бракеражной комиссией по проверке горячего питания. В эту комиссию входят: председатель профкома, заместитель директора по УР, и медработник.

Комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, за санитарным состоянием школьной столовой, за организацией приема пищи учащихся.

Заключение.

Здоровье детей - это важнейший вопрос обеспечения будущего нации. Сбалансированное питание детей и подростков способствует повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, увеличивает адаптационные возможности организма, оказывает существенное влияние на формирование и состояние здоровья человека на протяжении всей последующей жизни.