

Информация об организации питания в МБОУ СОШ №44

В МБОУ СОШ № 44 для обучающихся 1-11 классов в рамках годового календарного учебного графика организуется выдача горячего питания. Базовой организацией, обслуживающей ОУ № 44 в части школьного питания, является СГМУП «Комбинат школьного питания» г. Сургута, которая осуществляет закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовой общеобразовательного учреждения. В столовой ОУ №44 предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию. В буфете-раздаточной предусмотрены объемно- планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов). Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений в ОУ №44 соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Питание обучающихся ОУ №44 осуществляется в помещении, находящемся в здании образовательного учреждения. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработан рацион питания, предусматривающий формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени. На основании сформированного рациона питания разработано меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин). Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, составлено примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню разрабатывается администрацией ОУ совместно с СГМУП «Комбинат школьного питания» и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно- эпидемиологический надзор. Примерное меню

разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет). Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ. При разработке примерного меню учитывались: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность. При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, разовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении: завтрак - 25%, обед - 35% (для обучающихся во вторую смену - до 20-25%), ужин - 25%. Допускаются в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10-15%, 30-32% и 55-60% соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами. Ежедневно в рационах 2- разового питания включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2-3 дня. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, включаются овощи и фрукты. Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски могут использоваться порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат могут добавляться свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи. В ОУ составлено расписание выдачи горячего питания для обучающихся по сменам. Родители обучающихся на основании договора с СГМУП «Комбинат школьного питания» могут вносить плату за питание детей через банк или оплачивать в кассу СГМУП «Комбинат школьного питания», расположенную по адресу: ул. Профсоюзов, 3. При осуществлении платежа за питание необходимо обязательно указать следующие данные: • ФИО ребенка полностью (Иванов Иван Иванович), • класс и литеру класса (5 А), • наименование и номер образовательного учреждения (МБОУ СОШ №44), • период, за который производится оплата (за январь, за январь-март). Родители могут произвести предварительную оплату за несколько месяцев, указав период, за который они вносят плату. Для обучающихся, отнесенных к льготной категории (дети многодетных семей, малоимущие, опекаемые, ОВЗ, дети-инвалиды) предусмотрены субсидии. Для получения льготы родители (законные представители) должны предоставить в ОУ личное заявление и документ, подтверждающий льготу. В образовательном учреждении разработана схема обеспечения классных руководителей данными о поступившей оплате питания. Классные руководители всех классов предварительно подают заявку в столовую (согласно установленному порядку предоставления завтраков и обедов) с указанием количества питающихся по различным категориям. Они ведут в тетради классного руководителя учет и контроль получения горячего питания обучающимися класса. В ОУ реализуется план мероприятий по пропаганде рационального питания детей. В следующей таблице представлена информация о мероприятиях согласно плану.

№ п/п	Мероприятия, проведенные в ОУ согласно плану мероприятий по пропаганде рационального питания детей
1	Информационно-просветительская работа
1.1	Публикация на стендах ОУ информации об организации школьного питания
1.2	Проведение совещания администрации образовательного учреждения по вопросам организации питания
1.3	Создание и пополнение информации на интернет-сайте образовательного учреждения в разделе Горячее питание
1.4	Подготовка информационных, методических, презентационных материалов для проведения родительских собраний, классных часов в ОУ по вопросу здорового питания: -для родителей; -для младших школьников, старших школьников; -для педагогов.
1.5	Подготовка презентационных материалов для учителей, родителей, связанных с пропагандой рационального питания детей
1.6	Оформление и постоянное обновление информационных стендов о здоровом питании в столовой ОУ
2	Работа с участниками образовательного процесса
2.1	Работа с педагогами
2.1.1	Проведение тематических совещаний педагогов общеобразовательного учреждения по гигиеническому воспитанию и формированию норм и навыков здорового образа жизни среди детей и подростков
2.2	Работа с родителями
2.2.1	Проведение родительских собраний по гигиеническому воспитанию детей и подростков и формированию норм и навыков здорового образа жизни в семье
2.2.2	Организация экскурсий для родителей в школьную столовую
2.2.3	Проведение родительских собраний в ОУ «Необходимость обеспечения рационального питания школьников»
2.3	Работа с обучающимися
2.3.1	Проведение тематических занятий с учащимися по обучению основам медицинских знаний и формированию норм и навыков здорового образа жизни
2.3.2	Организация лекционной пропаганды для школьников о здоровом питании с привлечением медицинских работников, социальных педагогов, педагогов по здоровьесбережению: - для обучающихся начальных классов - для обучающихся 5-7 классов - для обучающихся 8-11 классов - для детей, занимающихся спортом
2.3.3	Проведение тематических классных часов, бесед по вопросам здорового питания в рамках внеклассной работы (разработка программы классных часов, бесед) в соответствии с утвержденными программами
2.3.4	Тематическая неделя в ОУ «Здоровое питание в школе и дома»
3	Мониторинг организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений города
3.1	Социологическое исследование (анкетирование) среди школьников и родителей по вопросам здорового питания
3.2	Горячая линия по вопросам организации питания школьников в МБОУ СОШ № 44