



## *Описание опыта работы школьной столовой*

*«Пусть пища будет вашим главным  
лекарством»  
Гиппократ*

*Человеку нужно есть.  
Чтобы встать и чтобы  
сесть,  
Чтоб расти и развиваться,  
Чтобы прыгать,  
кувыркаться,  
Песни петь, дружить,  
смеяться,  
Чтоб расти и развиваться  
И при этом не болеть,  
Нужно правильно питаться  
С самых юных лет уметь.*



В последние годы на разном уровне государственного управления пристальное внимание уделяется вопросам организации школьного питания,

совершенствованию нормативно-правового обеспечения организации школьного питания, так как недостаточное поступление питательных веществ в неокрепший организм в детском и юношеском возрасте отрицательно влияет на показатели успеваемости в школе, уровень физического развития, увеличивает процент заболеваемости.

Выше сказанное определяет цель и задачи работы школы по организации питания обучающихся.

**Цель:** увеличение охвата школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.

**Задачи:**

- Стремление к постоянному совершенствованию работы школьной столовой (обновление материально-технической базы, профессиональный рост персонала, разнообразие меню).
- Улучшение осведомленности родителей, учителей о том, какие требования предъявляются к организации правильного питания детей.
- Формирование у детей ценностного отношения к собственному здоровью, навыков заботы о своем организме.
- Пропаганда культуры здорового питания.

Практика организации питания в МКОУ «СОШ №4» г. Южно-Сухокумска доказала преимущество столовых, работающих непосредственно на сырье. Не нужно транспортировать пищу на длительное расстояние, её замораживать и повторно разогревать. Поэтому, на наш взгляд, продукты сохраняют вкусовые достоинства и пищевую ценность. Качество сырья контролируется. Все пищевые продукты, поступающие в столовую, сопровождаются документом с указанием даты выработки, соков и условий хранения продукции.

Не остаются в стороне родители обучающихся, так как они являются полноправными участниками образовательной деятельности школы, принимают активное участие в опросах, изучающих состояние организации питания в школе. Достичь положительных результатов в области организации питания стало возможным при активном участии родителей в дежурстве в школьной столовой, планомерному обсуждению вопросов питания на заседаниях общешкольного родительского комитета, родительских собраниях, педагогического совета. На общешкольных и классных родительских собраниях ведётся разъяснительная работа по вопросам организации здорового питания.

**Разработана циклограмма мероприятий, направленные на просвещение школьников, родителей по основам правильного питания, воспитание**

## культуры питания и ответственности за свое здоровье

Содержание работы	Сроки реализации	Ответственные исполнители
Контроль над организацией питания обучающихся из семей, где дети находятся в социально - опасных условиях, и малообеспеченных семей.	В течение года	Администрация школы, соц. педагог
Организация горячего питания школьников	В течение года	Директор, зам. директора по нач. школе
Анкетирование родителей и обучающихся по вопросам организации школьного питания «Школьное питание глазами родителей»	Декабрь Апрель	Зам. директора по нач. школе
Тематические родительские собрания по параллелям: 1 классы - "Режим дня и здоровое питание – залог успешной учебной деятельности и сохранения здоровья школьника" 2 классы - "Правильное питание – залог сохранения здоровья" 3-4 классы - "Здоровье, красота и правильное питание"	В течение года	Классные руководители 1-4 кл.
Беседы: "Каких продуктов стоит опасаться" "Как правильно соблюдать режим здорового питания" «Витамины – источник здоровья», «Если хочешь быть здоров».	В течение года	Классные руководители 1-4 кл.
Встречи родителей с медработником "Какими последствиями чревато переизбыток", "Почему ребёнок должен обязательно получать горячее питание"	В течение года	Медицинский работник
Информационный буклет для родителей "Пять правил здорового питания"	Апрель	Зам. директора по нач. школе

Консультации для родителей по вопросам физического воспитания обучающихся в семье, режима дня и правил личной гигиены ребенка, закаливания детей.	В течение года	Медработник, кл. руководители 1-4 кл.
---	----------------	---------------------------------------

Работа по формированию экологически целесообразного, здорового и безопасного образа жизни организована в школе посредством реализации Программы по совершенствованию организации горячего питания обучающихся 1-4 классов «Здоровое питание» на 2020-2025г.г.

В столовой созданы все условия для того, чтобы учащиеся питались сбалансировано, калорийно и, главное, полезно для организма. Дети получают весь необходимый минимум пищевых и минеральных веществ, меню школьной столовой разнообразно, составлено на основе утвержденных технологических карт, пища приготовлена аппетитно, вкусно, и в этом большая заслуга работников столовой.

В процессе приготовления пищи используется **десятидневное цикличное меню**, составленное в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное руководителем ОУ и согласованное с ТО Управления Роспотребнадзора по РД в Кизляре. Примерное меню разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока; наряду с основными блюдами дети регулярно получают фрукты, соки.

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание школьников организуется в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий и утвержден директором школы. В столовой есть всё необходимое для формирования у детей эстетических и гигиенических навыков. Перед входом в помещение столовой для мытья рук есть умывальники, одноразовые полотенце. Умывальники укомплектованы жидким мылом. В зале приема пищи на столах всегда есть салфетки.

Финансовое обеспечение организации школьного питания осуществляется за счет Федерального бюджета и составляет 61р. на одного ребенка.

Обеденный зал на 90 мест оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Зал хорошо освещен лампами дневного света. Естественное и искусственное освещение во всех помещениях соответствует требованиям, предъявляемым действующим санитарным правилам и нормам. Все помещения пищеблока оснащены автоматической пожарной сигнализацией.

Разработаны и утверждены Паспорт пищеблока и Программа производственного контроля со сроком действия до 2023г.

**Программа направлена на решение следующих проблем в области организации питания учащихся, а именно:**

- Потребность в обновлении материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы (СанПиН 2.4.5.2409-08);
- Необходимость повышения процента охвата питанием учащихся школы;
- Разработка мероприятий по улучшению качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников;
- Совершенствование системы мониторинга организации школьного питания и питания в образовательных организациях.

По плану работы школы проводятся мероприятия воспитательной направленности по пропаганде здорового образа жизни, куда входят вопросы важности соблюдения правил полезного питания. На классных часах, в рамках уроков технологии, занятий внеурочной деятельности дети в доступной форме (беседы, презентации, видеоролики) получают информацию о правильном питании, как не навредить своему организму вредной пищей. В мае запланирован фестиваль агитбригад начальных классов «Мы за здоровый образ жизни».

Следует отметить, что столовая укомплектована необходимой посудой. Пристальное внимание уделяется её чистоте и внешнему виду (отсутствие сколов, трещин и т. д.). Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешённые к применению в ОУ средства дезинфекции. В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции по применению этих средств. Строго соблюдается температурный режим воды в моечных ваннах. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов.

В образовательной организации проводится изучение предпочтений учащихся, что позволяет осуществлять замену блюд на равноценные по энергетической ценности и составу продуктов. В декабре 2021г. проведено анкетирование среди родителей 1-4 кл. «Школьное питание глазами родителей».

В анкетировании приняли участие 180 родителей учащихся начальных классов.

С 1 сентября образовательная организация перешла на новое цикличное меню. Двухнедельное цикличное меню позволяет разнообразить ассортимент блюд по дням недели с учетом сезонности.

С учетом возраста обучающихся в меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в школе. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. 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. Для улучшения качества питания школьников приняты дополнительные меры по профилактике заболеваний: в предложенный перечень продовольственных товаров первой необходимости внесена йодированная соль. С-витаминизация блюд проводится: используются лимоны, сухофрукты.

В образовательном учреждении предусмотрено обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Для организации питьевого режима в столовой установлен питьевой бак. Учащимся обеспечен свободный доступ к питьевой воде. Заведующей школьной столовой, шеф-поваром разработаны 20 технологических карт. В столовой ведется раздел «Меню на сегодня» (см. приложение).

**В сентябре 2021г.** разработана и внедряется программа производственного контроля с учетом принципов **ХАССП, позволяющая организовать контроль за организацией питания в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»** и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Формой общественного контроля за качеством питания в школе является созданная по приказу директора бракеражная комиссия. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе 3 человек.

В течение 2 лет в школе работает общественный совет по питанию, работа совета проходит в соответствии с планом, рекомендации и отзывы по организации питания фиксируются в Журнале.

В учреждении разработано Положение об организации питания обучающихся, которые регламентируют режим работы школьной столовой, график питания учащихся, организацию дежурства учащихся и т.д. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

В образовательной организации проводится работа по созданию условий, способствующих укреплению здоровья, формированию культуры правильного питания и поиск новых форм работы. Школьным методическим объединением классных руководителей планируется работа с учащимися и родителями по вопросам школьного питания. В ходе родительских собраний рассматриваются вопросы организации горячего питания школьников, совместной работы семьи и школы по формированию здорового образа жизни; влиянию правильного питания на рост, физическое и интеллектуальное развитие ребенка. Классными руководителями формируется копилка методических материалов по проведению классных часов.

Систематически проводятся акции: «Чистая тарелка», «Здоровое питание – активное долголетие», «В здоровом теле – здоровый дух» о правильном питании школьников.

В рамках проекта «Мониторинг питания» в образовательной организации продумана система мониторинга, позволяющая выделить проблемные зоны в организации питания.

Анкета удовлетворенности школьным питанием проводится классными руководителями (один раз в четверть) с последующей обработкой социальным педагогом. Данные анкеты анализируются на заседании администрации школы, общественного совета по питанию. По результатам анализа принимаются управленческие решения.

Отсутствие отрицательной динамики, состояние здоровья обучающихся – один из ключевых показателей эффективности программы, реализуемой школой. От активной позиции самих учащихся и, особенно от разъяснительной работы в большой степени зависит организация правильного питания в школе. Обязательным является рациональное сочетание школьного и домашнего питания. Правильно организованное питание в школе и семье способствует повышению работоспособности и успеваемости учеников.





