

Условия организации питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 8 г. Пересвета»

Рациональное, здоровое питание детей и подростков в организованных коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровья. Нарушение питания в детском возрасте служит одной из главных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространённость которых значительно увеличилась за последние годы. Поэтому роль питания в поддержании здоровья детей и подростков является предметом особого внимания в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 8 г. Пересвета».

Организация питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 8 г. Пересвета» осуществляется в соответствии с нормативными документами федерального, регионального, муниципального уровня и локальными актами МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 8 г. Пересвета».

Питание в общеобразовательном учреждении осуществляется на основе целевой программы «Школа – территория здорового питания», задачей которой является создание условий, способствующих росту учебного потенциала детей и подростков, улучшению состояния здоровья школьников, уменьшению случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе – улучшению репродуктивного здоровья, снижению риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни; улучшение успеваемости школьников; повышение их общего культурного уровня.

Питание в школе осуществляется через столовую и буфет – раздачу, обеспечивается по договору с предприятием общественного питания. Штат работников столовой формируется предприятием питания.

Режим работы столовой согласован с администрацией школы и организован согласно расписанию занятий и загруженности школы.

Пищеблок оснащён современным технологическим оборудованием, отвечающим всем требованиям СанПиН.

Обеденный зал рассчитан на 100 посадочных мест.

Все обучающиеся имеют возможность получать горячее питание.

Питание обучающихся организовано в соответствии с требованиями СанПиН и Примерным 14-дневным меню, утверждённым органами Роспотребнадзора и согласованным с ними.

В соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора в рацион питания школьников введены продукты, обогащённые витаминами и микроэлементами (хлеб и хлебобулочные изделия, молочная продукция, йодированная соль).

Для организации дополнительного питания обучающихся в школе функционирует буфет. Ассортиментный перечень буфетной продукции соответствует рекомендованному перечню продуктов для реализации в школьных буфетах и также согласован с органами Роспотребнадзора.

Льготные категории детей в соответствии с Постановлением главы Сергиево-Посадского муниципального района получают бесплатное питание. Бесплатное питание осуществляется за счёт субвенции на частичную компенсацию стоимости питания детей из бюджета Московской области, выделенной учреждению в соответствии с нормами. Бесплатным питанием согласно Постановлению Главы Сергиево-Посадского муниципального района обеспечиваются в первую очередь дети из многодетных семей, а также другие социально незащищённые категории обучающихся согласно указанному выше документу. Решением Управляющего Совета школы утверждается список учащихся на льготное питание.

Среди ученической и родительской общественности ведётся системная разъяснительная работа о влиянии режима питания на сохранение здоровья. Педагогические работники проводят различные мероприятия с учащимися и их родителями, направленные на разъяснение важности горячего питания для здоровья человека. В школе регулярно проводятся общешкольные мероприятия с учащимися по пропаганде здорового образа жизни, в том числе посвящённые культуре здорового питания.

Внутришкольный контроль качества питания, норм питания и его организации осуществляет социальный педагог совместно с медицинским работником, а также Управляющий совет школы в соответствии с планом производственного контроля.

Производственный контроль осуществляется по следующим основным направлениям:

- контроль формирования рациона питания (включая контроль ассортимента, расчётным методом, с использованием АИС);
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока, контроль дезинфекционного режима обработки помещений пищеблока, технологического оборудования и посуды;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологических процессов;
- контроль санитарного содержания и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала;
- приёмочный производственный контроль;
- контроль приёма пищи.

Совместная работа способствует открытости образовательного учреждения и позволяет контролировать качество питания и его организации, вносить необходимые коррективы и, в конечном счёте, сохранить здоровье каждого ученика. Кроме того, для повышения качества питания учащихся с периодичностью один раз в полугодие проводится опрос всех участников образовательного процесса (обучающихся, педагогов, родителей) с целью выявления степени их удовлетворённости организацией питания в образовательном учреждении.

Таким образом, МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 8 г. Пересвета» одной из приоритетных задач выделяет создание жизненно важной среды, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе, так как именно школьный возраст является тем периодом, когда происходит основное развитие ребёнка и формируются основы здорового образа жизни, включая и тип питания.