

Организация горячего питания обучающихся в МБОУ «Тюльганская СОШ №1»

на 2022-2023 учебный год

Питание обучающихся с 1-11 классы организовано в школьной столовой с 1 сентября, т.е. с начало учебного года.

С целью, сохранения здоровья обучающихся осваивающие образовательные программы на различных уровнях, для них предусмотрены различные формы получения горячего питания в образовательной организации. Обслуживание обучающихся горячим питанием организовано в школьной столовой МБОУ «Тюльганская СОШ №1» в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Финансовое обеспечение: Горячего питания в школьной столовой является обязательной, так как обучающиеся находятся в образовательной организации более 6,5 часов (5-11 классы) предусмотренное законодательством (СанПин 2.3./2.4.3590-20).

Дети, обучающиеся по программам начального общего образования из федерального бюджета выделяется сумма в размере- 57руб.10коп. в день на одного ребенка (питание бесплатное).

Для детей с ОВЗ осваивающие программы на различных уровнях в школе (предусмотрено двух разовое питание) в размере 67руб.60коп.

Для детей обучающиеся на дому предусмотрена денежная компенсация 67руб.60 коп. на одного ребенка в день.

Для детей с ОВЗ обучающихся на дому предусмотрено субвенцией на выплату ежемесячной денежной компенсации взамен двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим программы начального общего, основного общего образования на дому, также в размере 67.60 рублей на одного ребенка в день. Данной льготой могут пользоваться обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим программы начального общего, основного общего образования при предоставлении со стороны родителей (законных представителей), Родители (законные представители) предоставляют в школу следующие документы: 1.Заключение областного ПМПК с рекомендациями для ребенка, нуждающиеся в особых условиях, (заключение ПМПК является основным документом); заявления от родителей (по установленному образцу образовательной организации; банковский счет для денежной компенсации (если дети обучаются на дому), ксерокопия инвалидности, ксерокопия документа удостоверяющие личность (одного из родителя и ребенка).

Для всех обучающихся с 5-11 класс ни входящие в льготную категорию выделяется из областного и местного бюджета на одного ребенка в сумме 11р. 45коп. (родительская доплата 39руб.10 коп., на одного ребенка в день). 860 рублей.20 коп. при 5-дневной учебной недели.

Питание для обучающихся, страдающих заболеванием, требующими индивидуального подхода к его организации, способы их обслуживания осуществляется с учетом МР 2.4.0162-19. Организация питания для обучающихся, имеющие заболевания возможно изменение питания в иной предусмотренной форме при условии заявления родителей, медицинских рекомендаций. В случае, если принимается решение об организации питания данной категории детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, обговаривается совместно с родителями порядок их хранения, упаковки и маркировки. В школе создаются условия для приема пищи, определяется режим питания (в соответствии рекомендаций специалистов –врачей). Также предусмотрено диетическое питание в школьной столовой для детей в случае различных заболеваний на основании заявления от родителей (законных представителей) и рекомендаций врачей медицинских учреждений. Питание обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, в образовательной организации организовано ответственным лицом.

В образовательной организации регулярно осуществляется родительский контроль за организацией питания обучающихся в соответствии с методическими рекомендациями и локальным актом школы.

Нормативное законодательство предусмотренное для детей с ОВЗ:

Охрана здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3./2.4.3590-20.Закон Оренбургской области «о наделении органов местного самоуправления Оренбургской области отдельными государственными полномочиями по финансовому обеспечению бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях, в том числе осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому». Постановление

Администрация МО Тюльганского района №43-п от 27.01.2021г. «Об определении уполномоченного органа местного самоуправления по расходованию средств на финансовое обеспечение мероприятий по организации двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях Тюльганского района Оренбургской области, в том числе осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому». Постановление МО Тюльганского района. 27.01.2021 №44-п « Об установлении финансового обеспечения мероприятий по организации двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях Тюльганского района Оренбургской области, в том числе осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому». Приложение №2 к постановлению администрации муниципального образования Тюльганский район от 27.01.2021 №44-п.

Разработка меню:

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья. Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработка меню.

Обед состоит первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (сок, кисель, компот из свежих или сухих фруктов, витаминизированный напиток промышленного производства). В обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы кроме острых.

Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни

Методика составления меню.

В МБОУ составлено перспективное меню на 2 недели и так же имеются специально разработанные технологические карты приготовления блюд: с названиями блюд, выходом в готовом виде, с раскладкой продуктов, с

химическим составом и калорийностью, а также со сведениями о технологии приготовления блюд. Наличие перспективного меню позволяет заранее поставлять продукты.

При составлении меню для детей учитывались следующие положения:

Рацион отвечает физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии в зависимости от возраста, пола, состояния здоровья и вида деятельности, климатических условий и сезона года, эколого-гигиенических особенностей территории.

Основу рациона составляет действующий набор продуктов, утвержденный для каждого типа учебно-воспитательного учреждения.

Меню разрабатывается, дифференцировано для детей разных возрастных групп, и обсчитывается по содержанию основных питательных веществ и энергии.

Меню составлено таким образом, чтобы в среднем за 10 дней была выполнена норма потребления продуктов на одного ребенка.

Объем пищи удовлетворяет потребности растущего организма, вызывает чувство насыщения и соответствует возрастной группе.

Меню разнообразное, что обеспечивает качественную полноценность рационов. Это достигается путем использования широко ассортимента продуктов и различных рецептов приготовления блюд, а так же способов кулинарной обработки. В течение дня блюда не повторяются. Крупяные блюда чередуются с овощными. Учитывается сезон года.

Обеспечивается преемственность между питанием ребенка в школьном учреждении и приемом пищи дома.

В МБОУ «Тюльганская СОШ № 1» имеется пищеблок, который расположен на первом этаже. Работает пищеблок на сырье. Состав помещений: горячий цех, овощной цех, моечная, складные помещения, обеденный зал на 180 посадочных мест.

Поставщиком продуктов питания является ООО «Горняк»

Составитель рациона питания – МКУ «ЦСДОУ» Тюльганского района технолог.

Примерное меню для организации питания учащихся 7-11 лет и 12-18 лет на 2022-2023 учебный год составлено на основе САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. (СанПиН).

Рацион питания учащихся формируется из набора продуктов, предназначенных для питания детей в период пребывания их в образовательном учреждении. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение блюд. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся составлено примерное меню на 10 дней, в соответствии с рекомендованной формой составления примерного меню (СанПиН 2.3./2.4.3590,20). С учетом возраста обучающихся в примерном

меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп учащихся. В примерном меню содержится информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептур. Для приготовления блюд используются «Сборник технических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для питания школьников». Наименования блюд, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.3./2.4.3590,20.

В примерном меню включены блюда из мяса, сливочного и растительного масла, хлеба ржаного и пшеничного (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца и сыр включены 1 раз в 2-3 дня

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится дополнительное обогащение рационов питания компотами с добавлением аскорбиновой кислоты, соками. Витаминные напитки готовят перед раздачей. Витаминизация третьих блюд проводится под контролем медицинского работника.

Организация питания, обучающихся осуществляется на основании приказа по школе «Об организации питания обучающихся». Режим питания, режим работы столовой осуществляется на основании приказа

Организация питания в школьной столовой для детей с 1-11 классы:

Перед входом в обеденный зал установлены раковины, питьевые краники. На стене размещены два электрополотенца. Над раковинами установлены специальные дозаторы для жидкого мыла.

В обеденном зале расставлены столы с рекомендуемой дистанцией между столами, с целью избежание пересечения контактов между классами. Время приема пищи, время захода в обеденный зал за каждым классом закреплён с интервалом, с целью соблюдения социальной дистанции. Обучающиеся питаются в столовой на четырёх переменах по графику на 2022-2023 учебный год. Утверждён график питания обучающихся, в котором указаны виды приема пищи (завтрак), а также двухразовое питание для детей с ОВЗ (требующие особые условия), классы(количество детей принимающие пищу). Утвержден график дежурства администрации школы, педагогических работников

Накрытие столов проводится кухонными работниками, своевременно, строго по утвержденному графику, за каждым классом закреплён отдельные столы с указанием класса.

В обеденный зал обучающиеся заходят строго с учителем в свое время по графику. За каждым классом закреплён обеденный стол, прием пищи 15 минут. Второй завтрак также осуществляется по графику для детей с ОВЗ. Перед приемом пищи обучающиеся моют руки, а также обрабатывают кожным антисептиком перед входом в столовую под контролем классных руководителей, и администрации школы. В школьной столовой работают 4 повара. У каждого повара есть распределенные обязанности.(разработаны должностные инструкции). Все повара имеют дипломы и разряды по специальности повар.

В школьной столовой имеется информационный стенд: где указывается утверждённый распорядок дня с указанием времени приёма пищи, утвержденное 10 дневное для детей 7-10 лет и 11-18 лет, утверждены график дежурства учителей, утвержденный график приема пищи обучающихся, состав членов бракеражной комиссии. Разработан график работы школьной столовой. Ежедневно вывешивается утвержденное ежедневное меню, с указанием наименования блюда (горячий завтрак, двухразовое питание для детей с ОВЗ), указывается выход блюд по возрастам от 7-10 лет; 11-18 лет, номер рецептуры).

Администрация школы по установленному графику ежедневно проводит «утренний фильтр», данные о количестве детей в школе подается повару на пищеблок. Ведется журнал учета детей питающихся в школьной столовой (с указанием даты, класса, количество детей, по факту, количество детей на горячий второй завтрак, количество детей с ОВЗ для приема двухразового питания. Классные руководители 1-11 классы ежедневно проводят мониторинг питания учащихся, контролируют отпуск питания учащимися согласно фактической явке.

В столовой 180 посадочных мест, мебель соответствует требованиям, существуют все условия для соблюдения правил личной гигиены. Организованы места для питания детей с ОВЗ. В обеденном зале есть специальная столовая мебель, в обеденном зале столы и скамейки для приема пищи. После каждого приема пищи обучающимися обеденный зал промывается (обрабатываются столы и скамейки специальным раствором с добавлением дезинфицирующих и моющих средств, моются полы после каждого приема пищи). Помещение обеденного зала и все производственные цеха дезинфицируется рециркулятором с записью в контрольном журнале.

Техническое оборудование.

Школьная столовая включает в себя: обеденный зал для приема пищи обучающихся (179, 7м²), пищеблок (46,4 м²), моечный цех (23,2м²), складское помещение (18,9 м²), овощной склад (12,7м²), бытовые помещения (9,3 м²). Оборудование: Холодильники «Pozis», «Stiol», холодильная камера «Бирюса», плита ЭП-4 ЖШ -01; плита-7П-4П. Электромясорубка, посудомоечная машина, мармит ЭПМ-5, сковорода СЭЧ-0,45; весы электронные. Все оборудование находится в рабочем состоянии. Составляются акты по контролю технологического оборудования. В школе выполняются требования, предъявляемые к технологическому

оборудованию пищеблока: механическому, тепловому и холодильному. Учащиеся школы обеспечены полностью необходимым количеством столовой, чайной посуды и столовых приборов. Пищеблок обеспечен необходимым разделочным инвентарём (доски, ножи), имеется полный набор уборочного инвентаря (ведра, ветошь, щётки и т.п.). Доски и ножи промаркированы. На пищеблоке и во всех отдельных помещениях (для мытья посуды, разделочном цехе) установлены исправные смесители, с наличием горячего и холодного водоснабжения к раковинам для мыть рук кухонных работников.

Документация на пищеблоке.

Ведётся следующая документация: «Журнал здоровья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования», «Журнал С - витаминизации». Ежедневно проводится С - витаминизация третьих блюд. Ведётся журнал отбора суточных проб. Ежедневно на пищеблоке проводится отбор суточной пробы, которая хранится в холодильнике. Ведётся «Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнал температуры и влажности складских помещений», составлен План производственного контроля на принципах ХАССП, «Журнал органолептической оценки блюд». Все сертификаты на продукты питания в порядке.

Сотрудники школьного пищеблока обеспечены спецодеждой, одноразовыми масками, одноразовыми перчатками, имеют головные уборы. Своевременно проходят медицинские осмотры, имеются в наличии санитарные книжки. Работники школьной столовой соблюдают личную гигиену. Культура обслуживания обучающихся школьными поварами соблюдается.

Информационно- просветительская работа:

С учащимися проводятся тематические мероприятия, классные часы, инструктажи по технике безопасности, посвящённые охране здоровья. В школе ведётся кур по программе «Разговор о правильном питании», курс «Две недели в лагере здоровья», используются разработки «12 уроков правильного питания», проводится мониторинг среди обучающихся и родителей по удовлетворенностью качеством питания в школьной столовой.