

Организация питания в школе

«Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы»

В.А.Сухомлинский

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проецируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.



Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных

веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание. Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация МАОУ «СОШ№7» сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.





очень важно , чтобы школы стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания. В связи с этим в школе разработана программа организации развития питания школьников «Здоровое питание в школе».

Цель программы:

Обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи программы:

Обеспечение соответствия школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.

Совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая областные дотации ; Обеспечение доступности школьного питания.

Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.

Согласование бюджетных финансовых отношений по обеспечению здорового питания школьников

Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.

Организация школьного питания

Практика организации питания в нашей школе убедили нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

В столовой МАОУ «СОШ №7» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. Все цеха: овощной, мучной, горячий укомплектованы необходимым оборудованием. В начале 2009 – 2010 учебного года в столовую поступило новое оборудование по программе модернизации школьных столовых.

Летом 2009 года в школьной столовой был произведен капитальный ремонт пищеблока, демонтировано старое оборудование.

В начале 2009 – 2010 учебного года в столовую поступило новое оборудование по программе модернизации школьных столовых.

Для нормального функционирования столовая располагает следующим оборудованием: холодильники, морозильные камеры, жарочный шкаф, варочный электрокотёл, универсальный привод, овощерезка, электронные весы для взвешивания продуктов, водонагреватель, посудомоечная машина, установлены фильтры для очистки воды.



Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место и диспенсер для бумажных полотенец.



Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. На столах всегда есть соль. Дополняют все это красочная наглядная агитация в виде стендов, плакатов. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.



В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 3 холодильника и 1 холодильный шкаф и 2 морозильные камеры, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.



Шеф – повар, повар и кухонный работник столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Периодически проходят курсы повышения квалификации. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы. Есть обеденный зал площадью 136 кв. м. на 120 посадочных мест.



Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником по договору с ЦГБ г.Н.Салда ежедневно. В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, члены Наблюдательного совета школы из числа родителей и учеников. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Используется двухнедельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзором.

10-ти дневное меню столовой МАОУ «СОШ №7» 2015-2016 учебный год

1-й день

Начальная, основная и старшая школа

ОВЗ

Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)	Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)
Каша пшённая на молоке, с маслом	200/10	13,97	Щи из свежей капусты, с мясом, сметаной	250 12,5/5	26,79
Сыр твёрдый	20	9,40	Хлеб «Сила»	25	1,49
Хлеб волетек	60	3,04	Чай с сахаром	200	3,34
Кофейный напиток	200	9,40	ИТОГО		31,59

ИТОГО	35,81	Общая сумма за день	67,40
--------------	-------	----------------------------	-------

2-й день

Начальная, основная и старшая школа

ОВЗ

Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)	Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)
Печень по строгановски с соусом	50/50	23,30	Рассольник с мясом, сметаной	250 12,5/5	26,18
Рис припущенный	150	8,15	Хлеб «Сила»	25	1,49
Огурец свежий	25	1,94	Чай с сахаром	200	3,31
Хлеб волетек	32,5	1,54	ИТОГО		30,98
Компот из свежих яблок	200	3,22	Общая сумма за день		69,13
ИТОГО		38,15			

3-й день

Начальная, основная и старшая школа

ОВЗ

Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)	Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)
Омлет с колбасой, маслом	130/5	37,38	Ватрушка с повидлом	75	9,40
Хлеб волетек	32,5	1,54	Чай с сахаром	200	3,31
Манник	75	8,98	ИТОГО		12,71
Чай с сахаром	200	3,31	Общая сумма за день		63,92
ИТОГО		51,21			

4-й день

Начальная, основная и старшая школа

ОВЗ

Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)	Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)
Рыба запечённая с овощами	75/5	28,98	Суп из овощей, с фасолью, мясом	250 12,5/5	21,18
Салат «Осенний»	50	5,55	Хлеб «Сила»	25	1,49
Хлеб волетек	32,5	1,54	Компот из сухофруктов	200	5,46
Чай с сахаром	200	3,31	ИТОГО		28,13
ИТОГО		39,38	Общая сумма за день		67,51

5-й день

Начальная, основная и старшая школа

ОВЗ

Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)	Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)
Котлета «Богатырь» с маслом	50/5	29,03	Суп полевой с колбасой	25/5	18,50
Макароны отварные	150	5,22	Хлеб «Сила»	25	1,49
Хлеб волетек	32,5	1,54	Чай с сахаром	200	3,31
Компот из сухофруктов	200	5,49	ИТОГО		23,30
ИТОГО		41,25	Общая сумма за день		64,55

6-й день

Начальная, основная и старшая школа

ОВЗ

Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)	Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)
Борщ из свежей капусты, с мясом, сметаной	250 12,5/5	25,64	Каша рисовая на молоке с маслом	200/10	16,18
Сдоба обыкновенная	50	5,98	Хлеб «Сила»	25	1,49
Хлеб «Сила»	25	1,49	Сок «4 сезона»	200	11,96
Чай с сахаром	200	3,31	ИТОГО		29,63
ИТОГО		35,82	Общая сумма за день		65,45

7-й день

Начальная, основная и старшая школа

ОВЗ

Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)	Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)
Каша Геркулес на молоке с маслом	200/10	12,89	Суп куриный с макаронами	250 12,5/5	22,93
Хлеб волетек	32,5	1,54	Хлеб «Сила»	25	1,49
Коктейль молочный	200	22,00	Компот из сухофруктов	200	5,46
ИТОГО		36,43	ИТОГО		29,88
			Общая сумма за день		66,31

8-й день

Начальная, основная и старшая школа

ОВЗ

Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)	Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)
Запеканка рисовая творожная	120/20	28,99	Суп гороховый с мясом	250 12,5	20,82
Хлеб волетек	32,5	1,54	Хлеб «Сила»	25	1,49
Какао на молоке	200	8,38	Ватрушка с творогом	75	11,60
ИТОГО		38,91	Чай с сахаром	200	3,31
			ИТОГО		37,22
			Общая сумма за день		76,13

9-й день

Начальная, основная и старшая школа

ОВЗ

Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)	Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)
Кура тушёная	50/50	14,28	Щи из свежей капусты, с мясом и сметаной	250 12,5/5	26,79
Греча рассыпная	150	9,73	Хлеб «Сила»	25	1,49
Помидор свежий	30	3,06	Чай с сахаром	200	3,31
Хлеб волетек	32,5	1,54	ИТОГО		31,59
Напиток из кураги	200	8,88	Общая сумма за день		69,08
ИТОГО		37,49			

10-й день

Начальная, основная и старшая школа

ОВЗ

Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)	Наименование	Вес (гр)	Цена (руб.)
Тефтели с рисом	30/25	19,24	Суп молочный	250/5	13,97
Винегрет	100	6,81	Хлеб «Сила»	25	1,49
Хлеб волетек	32,5	1,54	Чай с сахаром	200	3,31
Сок «4 сезона»	200	11,96	ИТОГО		18,77
ИТОГО			Общая сумма за день		58,32