

### **Условия питания учащихся**

Питание учащихся (в том числе детей-инвалидов и учащихся с ограниченными возможностями здоровья) организовано в 2 смены, в столовой на 170 посадочных мест. Посещение столовой проводится по графику, утвержденному приказом. Столовая находится на 1 этаже. Площадь обеденного зала 125,1 м<sup>2</sup>

#### **Буфет отсутствует.**

Качество эстетического оформления зала для приёма пищи удовлетворительное. Гигиенические условия перед приёмом пищи, хранение продуктов соответствуют санитарным нормам.

Столовая обеспечена посудой согласно нормам СанПиН (которая систематически обновляется по мере необходимости), а так же моющими и дезинфицирующими средствами.

Приготовление пищи осуществляется по заключенному договору от 01.01.2018г. с МАУ «Комбинат школьного питания».

Ответственность за организацию питания в Учреждении возложена на социального педагога Тимонову Е.С. и бухгалтера Мильчакову В.Н.

Ежедневно в бракеражном журнале делается отметка о качестве приготовленных блюд.

Обработка посуды и столов ведется в соответствии с требованиями СанПиН. Для разделки мясной и рыбной продукции, а также фруктов и овощей имеются специальные промаркированные разделочные доски и ножи.

При входе в столовую оборудованы раковины для мытья рук, дозаторы с жидким мылом и электрополотенца.

Процент охвата горячим питанием составляет 82% от общего количества учащихся.

Уровни образования	Количество учащихся, охваченных питанием			
	Всего учащихся	Охвачено питанием (из гр.2)	Всего детей из малоимущих семей (из гр.2)	Охвачено питанием детей из малоимущих семей (из гр.4)
Начальное общее образование 1-4-е классы	450	415	70	60
Основное общее образование 5-9-е классы	545	436	80	56
Среднее общее образование 10-11-е классы	68	25	0	0
<b>ИТОГО</b>	<b>1063</b>	<b>876</b>	<b>150</b>	<b>116</b>

Пищеблок столовой обеспечен достаточным технологическим оборудованием:

холодильник бытовой (5 шт.), шкафы холодильные (2 шт.), весы циферблатные (4 шт.), машина кухонная универсальная (2 шт.), тестомесильная машина (1 шт.), пароконвектомат (1 шт.), электроплита с жарочным шкафом (1 шт.), котёл пищеварочный (1 шт.), водонагреватель электрический проточный (1 шт.), овощерезка (3 шт.), картофелечистка (1 шт.), мармит стационарный (2 шт.), водонагреватель Титан (5 шт.), морозильная камера (2 шт.), посудомоечная машина (1 шт.)

***Специальных условий и приспособлений в столовой для отдельной организации питания детей –инвалидов и учащихся с ограниченными возможностями здоровья нет.***

В школе разработан, утвержден и реализуется в полном объёме план мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди учащихся и их родителей (законных представителей).

План мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди учащихся и их родителей (законных представителей) на 2018 – 2019 учебный год оставлен на основании приказа управления образования Мариинского муниципального района № 1304 от 31.08.2018 г. «Об организации питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организация, находящихся на территории Мариинского муниципального района в 2018-2019 учебном году».

**Цель:** Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания.

**Задачи:**

1. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
2. Повышение культуры питания.
3. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
4. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
5. Обеспечение бесплатным питанием категорий учащихся, установленных администрацией района.
6. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Класс	Ответственный
<b><i>Формирование основ культуры питания в образовательном учреждении.</i></b>				
1.	Организационное совещание для учителей школы Организация питания учащихся на 2018 – 2019 учебный год для учащихся 1-11 классов, а также для детей из опекаемых (подопечных) приёмных семей; многодетных, малообеспеченных семей, детей- инвалидов. Режим работы школьной столовой.	Сентябрь		Директор школы. Ответственный за питание.
2.	ВШК (по плану внутришкольного контроля на 2018-2019 уч. год). Качество работы школьной столовой, организация питьевого режима. Охват организованным горячим питанием.	Сентябрь		Директор школы. Ответственный за питание.
3.	Совещание при директоре. Качество работы школьной столовой, организация питьевого режима. Охват организованным горячим питанием.	Октябрь		Директор школы. Ответственный за питание.
4.	Общешкольное родительское собрание «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья». Организация питания учащихся на 2018 – 2019 учебный год для учащихся 1-11 классов, а также для детей из опекаемых (подопечных) приёмных семей; многодетных, малообеспеченных семей, детей- инвалидов. Режим работы школьной столовой.	Сентябрь		Директор школы. Ответственный за питание.
5.	Консультативная помощь родителям (законным представителям) в оформлении льготного питания.	В течение года	1-11	Ответственный за питание.
6.	Правила и культура поведения учащихся в столовой и во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований. Дежурство в столовой по классам.	В течение года		Классные руководители.
7.	Эстетическое оформление обеденного зала в школьной столовой	В течение года	10-11	Зам. директора по ВР. Ответственный за питание.

8.	Осуществление ежедневного контроля, за работой школьной столовой, проведение целевых тематических проверок.	Ежедневно		Администрация школы. Бракеражная комиссия.
9.	Осуществление контроля по вопросам: - охват учащихся горячим питанием 1-11-й кл. - соблюдение сан.гигиенических требований - профилактика инфекционных заболеваний.	1 раз в месяц Ежедневно	1 - 11	Ответственный за питание. Фельдшер школы. Классные руководители.
10.	Контроль, за качеством питания. Соблюдение санитарного состояния пищеблока и обеденного зала. Условия хранения поставленной продукции. Качество поставленных продуктов. Контроль суточной пробы.	Ежедневно		Ответственный за питание. Фельдшер школы. Бракеражная комиссия
<b><i>Комплекс мероприятий по вопросам пропаганды основ правильного и здорового питания.</i></b>				
11.	Выставка рисунков «Мой любимый продукт» в рамках месячника по воспитанию культуры и безопасного образа жизни «Здоровое будущее в наших руках!»	Октябрь	1-5	Учитель ИЗО. Учителя начальных классов.
12.	Анкетирование «Из чего состоит наш завтрак, обед и ужин?» в рамках месячника по воспитанию культуры и безопасного образа жизни «Здоровое будущее в наших руках!»	Октябрь	6-8	Ответственный за питание. Классные руководители.
13.	Социологический опрос «Для чего мы едим?» в рамках месячника по воспитанию культуры и безопасного образа жизни «Здоровое будущее в наших руках!»	Октябрь	9-11	Ответственный за питание. Классные руководители.
14.	Десант чистоты и порядка в рамках месячника по воспитанию культуры и безопасного образа жизни «Здоровое будущее в наших руках!».	Октябрь	1-11	Отряд ЮДП
15.	Проведение анкетирования обучающихся и их родителей по вопросам организации питания в образовательном учреждении.	Сентябрь- октябрь Ноябрь- декабрь	5-11 1-4	Ответственный за питание.

16.	Анкетирование для родителей «Ваши предложения на новый учебный год по организации школьного питания».	Май	1-8	Ответственный за питание.
17.	Информационное сопровождение (размещение на школьном сайте и др. средств массовой информации) - реализация мероприятий по вопросам пропаганды основ правильного питания детей и подростков.	В течение года		Зам. директора по ВР. Ответственный за питание.
18.	Классные часы: «Питание 21 века». «Что нужно есть». «Еда как друг и враг». «Береги свое здоровье».	В течение года	1-11	Классные руководители.
19.	Проведение бесед «О культуре поведения во время приема пищи».	В течение года	1-11	Классные руководители.
<b><i>В процессе изучения различных предметов</i></b>				
20.	<u>Окружающий мир:</u> - правила гигиены - правила поведения за столом - культура питания - витамины и их значение в жизни человека - органы пищеварения	В течение года	1 - 4	Учителя начальных классов.
21.	<u>Технология</u> - Санитарно-гигиенические требования при выполнении кулинарных работ. - Правила поведения за столом. - Культура питания / кулинарные путешествия. - Витамины и их значение в жизни человека. - Правила сервировки. - Качество, правила и способы хранения, консервирование продуктов. - Продукты разные нужны, блюда разные важны.	В течение года	5 - 7	Учителя предметники Классные руководители.
22.	<u>Биология:</u> - Режим питания.	В течение года	6 - 11	Учителя предметники

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Продукты питания растительного и животного происхождения.</li> <li>- Жизнедеятельность человека.</li> <li>- Органы пищеварения.</li> </ul>			
23.	<u>Химия</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Химический состав продуктов питания.</li> <li>- Пищевые добавки польза и вред.</li> <li>- Вода и её значение для человека.</li> </ul>	в течение года	8 - 11	Учителя предметники .