

**Информационная справка  
об организации питания обучающихся  
ГБОУ КРОЦ г.Владикавказ  
за 2022/2023 учебный год**

**1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы организации питания обучающихся в ОО**

Организация питания в образовательном учреждении регламентируется:

- Федеральным законом РФ от 29.12.2012 г. №273 «Об образовании в Российской Федерации»»;
- Устав ОУ;
- СанПиН 2.3.12.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН(ом) 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

**2. Организация питания обучающихся**

В столовой выполняются все санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе.

Все цеха укомплектованы необходимым оборудованием.

В школьной столовой имеется:

№	Наименование технологического оборудования	Количество
1.	Электрическая плита 4-х конфорочная	1
2.	Духовой шкаф	1
3.	Электрический водонагреватель бытовой	1
4.	Холодильники	2
5.	Мясорубка	1
6.	Ванна моечная	4
7.	Стол производственный	3
8.	Посудомоечная машина	1

Промышленная вытяжка над плитой имеется.

Столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. 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.

Большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В центре имеется 4 холодильника и 1 холодильная камера, 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.

Меню разработано на основании СанПиН 2.3.12.43590-20, в соответствии с возрастными нормами, сбалансировано по содержанию белков, жиров, углеводов и витаминов, калорийности блюд.

Используется примерное двухнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, в рационе используется аскорбиновая кислота. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН.

В работе столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Выход блюд соответствует возрасту, калорийность рациона питания составляет 63-90 % установленного дневного рациона, калорийность от 1670ккал до 2390ккал.

Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан Пин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствуют Сан ПиН «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Персонал столовой аттестован на знание санитарно-гигиенических норм и правил.

Работники столовой медосмотр проходят регулярно.

На поставляемую продукцию со всеми поставщиками заключены договоры.

Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, готовая продукция столовой эпидемиологически безопасна, при приготовлении блюд, из кулинарной обработки исключены запрещенные, не рекомендованные блюда.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется ежедневно.

**В центре 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 (состав утверждается приказом руководителя школы на каждый учебный год), в состав которой входят: повар школы, заместитель по учебно-воспитательной работе, завхоз, представитель родительского Совета и директор школы. 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.

На организацию работы столовой не имеется жалоб и нареканий со стороны учащихся, родителей.

Работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно - гигиенические нормы

### **3.Формы обслуживания**

В школе организовано трехразовое питание (завтрак, обед, полдник) для обучающихся с круглосуточным пребыванием школы - пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

**Имеется обеденный зал на 150 посадочных мест.**

Столы заблаговременно накрывает дежурный класс. Во время приема пищи в обеденном зале присутствуют воспитатели и дежурный администратор.

В школе 100% охват обучающихся горячим питанием.

Питание организовано с учётом учебного расписания по пятидневке

### **4.Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся:**

1. Проведение классных часов по темам:
  - «Игра - праздник для учащихся начальной и основной школы»;
  - Конкурс поделок из овощей и фруктов «Золотая осень» и т.д.
2. Анкетирование учащихся и родителей «Школьное питание».

### **5.Работа с родителями по вопросам организации школьного питания**

Проведение классных родительских собраний по темам:

- «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома»;
- «Питание учащихся»;
- «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний»;

- «Итоги диспансеризации учащихся».

Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи».

Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания».

Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей:

- Продолжение эстетического оформления зала столовой.
- Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания.
- Апробирование новых форм организации школьного питания.

#### **Общие выводы:**

Анализ итогов работы школы по формированию культуры здорового питания показал:

- успешность выбранных направлений;
- логическую постановку целей;
- правильность действий в решении задач здоровьесбережения при осуществлении учебно-воспитательного процесса;
- достаточно развиты условия, стимулирующие максимальную вовлечённость людей в работу по развитию и достижению максимальных результатов здоровьесбережения школы.

**Перспективы развития:** учитывая все создавшиеся условия, основные направления работы на следующий учебный год будут реализовываться через систему воспитательной работы, также сохраняется постоянный административный контроль норм СанПиН и будет развиваться методическая работа по внедрению в урок элементов здоровьесберегающих технологий лично ориентированного обучения.

Зав. столовой



Храбрых О.