

Организация школьного питания

Здоровое питание является неотъемлемой частью повседневной жизни и



способствует крепкому физиологическому, психическому и социальному здоровью человека.

Между питанием ребенка и результатами обучения существует тесная связь. Здоровое питание напрямую влияет на уровень достижения учеником высот своего потенциала знаний, уровень полноценного физического и умственного развития, на здоровье. Если дети не получают полноценного питания, то они не смогут хорошо учиться в школе, будут часто пропускать занятия по причине плохого самочувствия. Правильное питание в детском и подростковом возрасте способствует профилактике большого количества заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости школьников, их гармоничному физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

На сегодняшний день школа располагает уютной столовой, построенной в 2012 году, обслуживание в которой осуществляется профессиональным поваром Романенко Надеждой Александровной. Организация и рацион питания обучающихся согласуется с требованиями Роспотребнадзора. На сегодняшний день организовано горячее групповое питание для 100 % обучающихся. В качестве меры социальной поддержки, гарантированной государством, организовано питание отдельным категориям обучающихся и обучающихся с ОВЗ. Режим работы столовой соотнесен с режимом работы школы и соответствует санитарно – эпидемиологическим требованиям. Обеденная комната вмещает одновременно 25 человек. Это очень уютное, красивое помещение, в котором ученики любят не только принимать пищу, но и просто посидеть, поговорить.

В столовой созданы условия санитарно-гигиенической безопасности питания: мытье рук с мылом, наличие салфеток на столах и др. Обеденный зал оборудован столовой мебелью.

В связи с введением бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, изменился график приёма пищи: завтрак с 9.40 – 10.00, обед 12.30-12.50. Для поддержания порядка в столовой на переменах организовано дежурство администрации и дежурного класса, которые следят за тем, чтобы школьники уносили за собой грязную посуду. Также в столовой на переменах находятся классные руководители, которые следят, чтобы ученики их классов заняли свои места, успели покушать и убрать за собой посуду. В помещении столовой на стенде вывешивается ежедневное меню, заверенное руководителем, состоящее из завтрака, обеда и дополнительных блюд, обеспечивающее разнообразие горячего питания школьников. В недельном меню чередуются дни рыбных, мясных, блюд из курицы, печени, творожных, молочных и др., что позволяет в питании соблюдать сбалансированность. Питание обучающихся в гимназии соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд: варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.





Ученикам предлагаются не только мясные и рыбные блюда, но и разнообразные каши и овощные салаты. Ребятам очень нравятся витаминные напитки, кисели, компоты с использованием ягод: смородины, клюквы.

Выпечка по пятницам всегда свежая и разнообразная. Ученики с удовольствием едят пирожки с картошкой, капустой и рыбой, ватрушки, булочки и др. Контроль за технологией приготовления пищи ежедневно осуществляется руководителем школы членами бракеражной комиссии. В школе создана Комиссия по контролю качества питания с участием родителей, которая осуществляет общественный контроль над питанием обучающихся, работой столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН, занимается пропагандой принципов здорового образа жизни и

полноценного питания.

Помещение столовой и пищеблока содержатся в состоянии, соответствующем санитарным нормам, в соответствии с режимом осуществляются все гигиенические процедуры: нормы закладки продуктов соблюдаются; салаты и выпечка по весу соответствуют требованиям; молочные продукты, мясо птицы, мясные продукты, рыба хранятся в отдельных холодильниках; на всю продукцию имеются в наличии сертификаты качества. На пищеблоке столовой все оборудование, инвентарь, обработка сырья, личная гигиена персонала, санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно – эпидемиологическим требованиям. Для более эффективной работы школьной столовой приобретено оборудование: холодильник, плита, мясорубка, ларь морозильный, водонагреватель проточный, стеллаж кухонный, вытяжная вентиляция

У родителей учеников появилась возможность через сайт видеть полное меню столовой и высказывать свои пожелания.

Известно, что хорошо спланированные и успешно реализованные школьные программы здорового питания позитивно влияют на привычки обучающихся в еде. Поэтому мы исходим из того, что главными принципами работы по реорганизации системы питания школьников должны стать:

- повышение качества школьного питания;
- построение эффективного управления и контроля системы школьного питания;
- пропаганда и обучение в области здорового питания.

Педагоги проводят с учениками различные классные часы: «Как сохранить здоровье и правильно питаться», «Секреты здорового питания»; конкурсы рисунков «Моё любимое блюдо», «Мусорная еда», «Сервировка стола»; театрализованные представления «История происхождения овощей», «Будь здоров без докторов!»; игры – кругосветки в летнем лагере «Солнышко» и др. Тема здорового питания освещается в школьной газете «Крепкий орешек».

Именно в школьном возрасте важно сформировать у детей правильное представление о здоровом питании, способствовать пониманию того, что здоровое питание должно являться неотъемлемой частью повседневной жизни. Поэтому коллектив школы будет активно продолжать работу по совершенствованию системы организации питания обучающихся, дополнять уже созданную модель организации питания новыми направлениями и мероприятиями.

