

**Организация
питания
в государственном
учреждении
образования
«Средняя школа №4
г. Могилева»**

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

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в нашем учреждении 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.

Организации питания обучающихся в учреждении осуществляется согласно статье 40 Кодекса Республики Беларусь об образовании с соблюдением нормативных правовых актов и иных документов.

В системе школьного питания реализуется принцип многоуровневого контроля качества питания, в том числе основная роль в организации и контроле за качеством питания отводится Совету по питанию.

В начале учебного года создается Совет по питанию.

Совет по питанию осуществляет работу в соответствии с планом работы на год, утвержденным директором.

Вопросы организации школьного питания вызывают повышенный интерес администрации и педагогического коллектива школы. 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. Школа была и остается началом распространения знаний и умений в построении здорового питания, обеспечение безопасных и безвредных условий пребывания в учреждении образования детей и сотрудников путем соблюдения требований санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их исполнением.

Задачи, которые ставит учреждение образования:

обеспечение соответствия школьного питания детей установленным нормам и стандартам;

охват горячим питанием всех школьников;

приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;

организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания с учащимися и их законными представителями;

оценка качества школьного питания.

**Продукцию для столовой учреждения образования и буфета
поставляет ОАО «Комбинат школьного питания»**

Адрес: г. Могилев, 212040, пер. 1-й Южный, 21

Телефоны: 8 0222 42 45 62, 8 0222 75 17 56

Проектная мощность обеденного зала – 120 посадочных мест

В столовой ГУО «Средняя школа №4 г. Могилева» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся. Пищеблок укомплектован необходимым оборудованием.

Летом 2022 года в школьной столовой был произведен капитальный ремонт пищеблока, снята старая керамическая плитка со стен и пола, демонтировано старое оборудование. Летом 2023 проводился на пищеблоке и в обеденном зале косметический ремонт, была произведена замена окон в столовой учреждения образования.

Материально-техническая база пищеблока:

№	Название оборудования	Количество
Столовая		
1.	Умывальники у входа	10
2.	Электросушилка для рук	4
3.	Мебель: столы/ скамейки	40/80
4.	Другое оборудование: столы для использованной посуды.	2/1
Зона сырой продукции		
5.	Производственные столы	8
6.	Моечные ванны	7
7.	Холодильное оборудование	2
8.	Разделочный инвентарь: ножи/доски	6/5
9.	Стеллажи	2
10.	Электроплита	2
11.	Электромясорубка	1
12.	Привод универсальный для сырых продуктов	1
13.	весы	3
Зона готовой продукции		
14.	Производственные столы	2
15.	Холодильник	1
16.	Жарочный шкаф	2
17.	Сковорода	1
18.	Привод универсальный для готовой продуктов	1
19.	Разделочный инвентарь: ножи/доски	6/5
20.	Весы	3
Прочие помещения		
21.	Складское помещение	1
22.	Раздевалка	1
23.	Душ	1
24.	Туалет	1

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. Своевременно осуществляется контроль за изъятием посуды со сколами и трещинами. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное умывальниками, сушилками для рук, дозаторами с жидким мылом.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 2 холодильника и 1 морозильная камера, предназначенные для хранения разного вида продуктов, соблюдая товарное соседство. 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.

Интерьер нашей столовой необычен и красив, а атмосфера наполнена теплом и домашним уютом. На столах всегда есть салфетки. Персонал столовой ежедневно встречает детей доброжелательными улыбками, поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую. А благодарностью за труд работников пищеблока являются съеденные обеды.

Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

На пищеблоке ведутся журналы:

- «Здоровье»;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал по контролю качества скоропортящихся продуктов;
- журнал входного контроля;
- журнал контроля термической обработки блюд;
- журнал осмотра автотранспорта для перевозки пищевых продуктов;
- журнал контроля рабочего состояния технологического оборудования;
- журнал температурного режима холодильников ;
- журнал контроля параметров складских помещений;

Контроль качества питания постоянно осуществляет Совет по питанию. Качество 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.

Горячим питанием охвачено около 95% учащихся. Питание учащихся организовано на двух больших переменах продолжительностью 20-15 минут:

На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

Дежурный администратор регулярно контролирует питание обучающихся на переменах: количество питающихся, качество питания; работу дежурного учителя по столовой.

Используется утвержденное десятидневное меню в соответствии с нормами СанПиНа:

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы в рационе используется аскорбиновая кислота.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет состава обучающихся, формируется меню и соответствующая документация в программе «Питание», производится закладка продуктов.

Проводится анкетирование учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, удовлетворенности работой школьной столовой. Результаты анкетирования выносятся для обсуждения на совещания при директоре, на родительские собрания и заседания Совета по питанию. Так, по результатам анкетирования 98% учащихся удовлетворены питанием в школьной столовой, качеством приготовленной пищи, покидают столовую с хорошим настроением. Из первых блюд детям больше всего нравятся щи зеленые, гороховый суп и рассольник; из вторых – макароны с колбасой (сосиски), картофельное пюре с котлетой, шашлык; на третье предпочитают разные напитки. Из блюд, которые хотели бы видеть в школьном рационе, дети называют пиццу, пельмени, запеканку с мясом. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей только хорошие.

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков в школе реализуются программы факультативных занятий «По ступенькам правил здорового питания» во 2 и 4 классах, «Основы ЗОЖ» в 8 классе и «Культура ЗОЖ» в 10 классе.

Организационное, методическое, педагогическое сопровождение работы по совершенствованию организации питания, формированию культуры здорового питания школьника включает в себя методические разработки классных часов, уроков, воспитательных мероприятий, внеклассных занятий, проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой. В течение года были проведены уроки здоровья «Еда - мой друг или враг», «Витамины и БАДы», «Диеты», «Витамины в нашей жизни», «Правильное питание. Калорийность», «Сила овощей и фруктов», «Молоко и молочные продукты на нашем столе», «Дары рек и морей», классные и информационные часы «Здоровье – главное богатство», «Нет ничего дороже здоровья», игра-конференция «Производство пищевых продуктов» и др.

На уроках трудового обучения (обслуживающего труда) в 5–9 классах проводятся занятия по разделу «Кулинария».

В течение учебного года контролирующими организациями осуществлялись проверки по санитарному состоянию пищеблока и обеденного зала, соблюдению технологии приготовления блюд.

Проанализировав работу школьной столовой, можно сделать следующие выводы:

в школе организовано правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;

соблюдаются санитарно-гигиенические нормы и правила организации питания;

уделяется постоянное внимание формированию навыков здорового питания у учащихся и их родителей;

имеющаяся материально-техническая база соответствует требованиям.

В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь следующих основных целей:

улучшение состояния здоровья школьников;

рост учебного потенциала детей и подростков;

улучшение успеваемости школьников;

повышение их общего культурного уровня.

Каждый учащийся и родитель должен понимать, насколько важно соблюдать режим питания, есть горячий обед в школе. От активной позиции самих учащихся и от разъяснительной работы среди родителей в большой степени зависит организация правильного питания в школе. Обязательным является рациональное сочетание школьного и домашнего питания.