

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ № 54
г. Челябинска»
С.П. ВАЖЕНИН
09.07.2024 г.

Условия организации питания обучающихся в школе.

Организация питания в МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска» осуществляется согласно Положению «Об организации рационального питания в МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска», Программе по совершенствованию организации рационального питания обучающихся.

Основной целью и задачей при организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Формирование культуры здорового питания в целом (и организация рационального сбалансированного питания детей и подростков в частности) является одним из важнейших факторов сохранения и укрепления их здоровья и одним из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении.

Работая над проблемой формирования конкурентоспособной личности обучающегося школы в условиях личностно-ориентированной образовательной среды, педагогический коллектив МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска» уделяет большое внимание вопросам здоровья детей и подростков. Поскольку здоровье является основной составляющей конкурентоспособности личности, одна из главных задач школы – помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Этому способствует реализация «Программы по совершенствованию организации рационального питания обучающихся». Стратегическая цель - сохранение и укрепление здоровья обучающихся, формирование ценностных установок и жизненных приоритетов здорового образа жизни.

Коллектив школы всегда большое внимание уделяет организации рационального питания обучающихся. Основным результатом этой работы является 100% охват горячим трехразовым питанием (завтрак, обед, полдник) обучающихся 1-5 классов с ГПД, находящихся в школе с 8.00 до 18.00 часов. В 2023-2024 учебном году из 1871 человек питается 1565 (84%).

Питание обучающихся организовано в новой, оснащенной всем необходимым

технологическим оборудованием столовой. Чистые, красиво оформленные обеденные залы, новая мебель способствуют тому, что ребята приходят в школьную столовую с удовольствием. Качество предлагаемых блюд не вызывает нареканий со стороны обучающихся и родителей, которые в рамках постоянного контроля осуществляют дегустацию блюд школьного меню и присутствуют на мероприятиях, направленных на популяризацию продуктов питания, обязательно необходимых для рационального питания школьников.

Однако, проведенный анализ организации питания обучающихся за последние три года выявил ряд проблем.

По результатам анкетирования, тестирования родителей и обучающихся (в рамках мониторинга по совершенствованию системы организации питания) установлено следующее. Большинство обучающихся проживают в семьях, где работают оба родителя. В неполных семьях (как правило, это семьи, где ребенка воспитывает одна мама) мама тоже работает. У родителей не всегда хватает времени контролировать режим питания детей. Иногда дети предпочитают употреблять продукты, использование которых необходимо ограничить или исключить совсем. Не все обучающиеся, и, к сожалению, не все родители обладают необходимым объемом знаний о значимости сбалансированного питания и о последствиях неправильного питания для растущего детского организма, о факторах, мешающих организму усваивать полезные вещества. Проводимое нами постоянное анкетирование родителей показало, что родители не всегда в должной мере осознают важность своевременной санации полости рта ребенка для осуществления нормального приема пищи, работы желудочно-кишечного тракта. Поэтому вопрос формирования культуры здорового питания детей (ориентация на выбор правильных продуктов питания, соблюдение правильного режима питания, своевременная санация полости рта учащегося и др.) не теряет своей актуальности.

Обучающиеся не только занимаются учебной деятельностью на уроках, но также активно посещают объединения дополнительного образования, участвуют во внеклассных и внешкольных мероприятиях, находятся в группе продленного дня, а значит, проводят в школе большую часть дня. Поэтому одного горячего завтрака для растущего детского организма недостаточно. К тому же в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 6.8, р.VI) интервалы между приемами пищи у обучающихся не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

Следовательно, курс школы на организацию двухразового, трехразового горячего питания является правильным, и количество обучающихся, которые в школе получают горячие завтраки, горячие обеды и полдники, должно все время расти.

Наблюдение за обучающимися во время приема пищи в столовой обозначило еще одну проблему – отсутствие или недостаточную сформированность навыков правильного поведения в помещении столовой и за столом во время приема пищи. Поскольку первоначальные знания и навыки дети получают в семье, то и просветительскую работу по формированию культуры поведения за столом необходимо проводить не только с обучающимися, но и с родителями.

Решение перечисленных проблем требует комплексного системного подхода. Программа по совершенствованию организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 54 г. Челябинска» является комплексом первоочередных мер, направленных на решение выявленных проблем в целях формирования культуры здорового питания как одного из условий сохранения и укрепления здоровья обучающихся.

Кадровое обеспечение.

Школьный пищеблок основного здания обслуживают 14 работников: зав. производством, калькулятор, 5 поваров (3-4 разряд), 4 мойщицы посуды, 1 уборщица, 1 кухонная рабочая. Повара имеют среднее профессиональное образование. Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки установленного образца, в которые внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки. Профилактические прививки персоналу против

инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник пищеблока обеспечен тремя комплектами спецодежды.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов с использованием специальной передвижной раздаточной тележки. Предварительное накрытие столов осуществляется работницей по обслуживанию школьной столовой. После приема пищи использованная посуда убирается со столов обучающимися школы и дежурными класса на стол для грязной посуды.

Обучающиеся к предварительному накрытию (сервировке) столов не привлекаются.

Фельдшер школы осуществляет контроль над организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, витаминизацией блюд.

Медицинский работник проводит также осмотр работников школьной столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Все виды контроля фиксируются в специальных журналах.

Контроль за организацией питания обучающихся в школе осуществляет заместитель директора МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска». Она является ответственной за учет дотационных выплат по питанию.

Материально-техническое обеспечение организации питания.

Система школьного питания реализуется через модель питания, при которой весь цикл организуется на базе школьной столовой. Преимуществом столовой, работающей на сырье, является полная автономность приготовления пищи, возможность приготовления на месте блюд разнообразного меню, отсутствие необходимости транспортировки продукции на длительные расстояния, ее замораживания (охлаждения), повторного разогрева и др.

В столовой предусмотрены такие объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования, которые позволяют осуществлять приготовление безопасной, сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, и исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Функциональные группы помещений имеют удобную взаимосвязь.

Столовая расположена на первом этаже, состоит из обеденного зала и помещений пищеблока.

Обеденные залы основного здания рассчитаны на 280 посадочных мест, площадь – 234,3 кв.м, оснащены новой мебелью (столами и стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая школы обеспечена столовой посудой и приборами из расчета три комплекта на одно посадочное место. Это позволяет соблюдать правила мытья и дезинфекции в соответствии с действующими санитарными правилами. При сервировке столов используют тарелки, чашки, бокалы (стекло и фаянс), столовые приборы (ложки, вилки) из нержавеющей стали. Не используется посуда и столовые приборы со сколами, трещинами, отбитыми краями и деформацией. Уборка обеденных залов производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды.

Перед входом в обеденные залы столовой имеется отдельное помещение, в котором установлены умывальники (9 штук) и электрополотенца (2 штуки).

Пищеблок включает в себя складские помещения для продуктов, производственные (овощной, мясорыбный, мучной, горячий) цеха, помещение для обработки яиц), раздаточную зону и бытовые помещения для персонала (душевая, санузел и раздевалка).

Площадь цехов - 234,7 кв. м.

№	Наименование	Серийный номер	Количество
---	--------------	----------------	------------

1	Прилавки мармиты электрические	ПМЭС70КМ-01 ПМЭС70КМ-80	2 шт
2	Прилавок для горячих напитков	ПГН 70КМ	1 шт
3	Прилавки-витрины холодильные высокотемпературные	ПВВ	1 шт
4	Машина тестомесительная	МТМ-110	2 шт
5	Кипятильник электрический непрерывного действия	КНЭ	1 шт
6	Машина протирачная	УКМ-11-02	2 шт
7	Стерилизатор АТЕSY	300	1 шт
8	Слайсер Affettatrici Elettriche	250\S	1 шт
9	Хлебобрезка	ESR-302\9	1 шт
10	Машина кухонная универсальная	УКМ	1 шт
11	Посудомоечная машина	ПММ-К1	1 шт
12	Машина посудомоечная купольная	РАДА	1 шт
13	Машины для очистки овощей	МОО-1	1 шт
14	Электрический водонагреватель	Ariston 0343724	2 шт
15	Зонты вентиляционные электрические	ЗВЭ ЗПВ	6 шт
16	Машина холодильная моноблочная	POLAIR	1 шт
17	Камера теплоизолирующая холодильная	POLAIR	1 шт
18	Шкаф холодильный	POLAIR	8 шт
19	Шкаф электрический жарочный	ШЭЖ-922 ШЭЖ-923	2 шт
20	Сковорода Электрическая	ЭСК-90-0.27-40	2 шт
21	Котел Пищеварочный Электрический	КПЭМ-160 КПЭМ-100	2 шт
22	Печь Электрическая Конвекционная	«МУССОН-ТУРБО-2.5»	1 шт
23	Расстойный Шкаф	«МУССОН-ТУРБО-2.5»	1 шт
24	Электросушитель рук Mediclinic	E-85H (SC0085-H)	5 шт
25	Многофункциональный миксер KitchenAid	5KSB52	1 шт
26	Пароварочно-конвективные аппарат электрический кухонный	ПКА10-1/1ПМ	1 шт
27	Прибор контроля качества яиц	ПКЯ-10	1 шт
28	Аппарат универсальный robot soup	CL 50 Ultra	1 шт
29	Просеиватель муки вибрационный	Каскад 4820	1 шт
30	Плита электрическая с жарочным шкафом	ПЭС-4Ш	2 шт
31	Плита электрическая без жарочного шкафа	ПЭС-4	1 шт

В производственных цехах установлены моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, установлены воздушные разрывы. Во всех помещениях установлены раковины для мытья рук персонала. Имеется резервный источник горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой в период проведения профилактических и ремонтных работ.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, соответствует паспортным характеристикам. Ежегодно, перед началом учебного года проводится контроль технического состояния оборудования.

На пищеблоке постоянно находятся:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- примерное 2-х недельное меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие

качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

В школе функционирует:

- медицинский кабинет (лицензия ЛО-74-01-002351 № 0005493 от 25.09.2013г., срок действия бессрочно).

Кабинет оснащен необходимым оборудованием и инструментарием. Медицинское обслуживание проводится фельдшером школы и Муниципальным бюджетным учреждениям здравоохранения Детской городской поликлиникой № 4 (МБУЗ ДГП №4). Все это позволяет организовать медицинское обслуживание обучающихся с учетом требований СанПиН и региональных нормативов.

Работа по формированию здорового питания.

Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

Обобщению и распространению положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания способствует собранный педагогическим коллективом школы банк методических материалов:

- материалы цикла профилактических бесед «Правильное питание – залог здоровья»;
- методические разработки внеурочных занятий, внеклассных мероприятий по правильному питанию;
- методические разработки уроков предметов школьного цикла (окружающего мира, химии, биологии, ОБЖ, технологии, физической культуры) по правильному питанию;
- учебно-методические комплекты, методические пособия для учителей программы «Разговор о правильном питании».

Так как содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы (биология, ОБЖ, химия, физическая культура, окружающий мир, технология, иностранный язык) учителями-предметниками разработаны уроки по следующим темам:

Предмет	Тема урока (занятия)	Класс
Биология	«Питание и пищеварение»	6 класс
Биология	«Значение витаминов в обмене веществ»	8 класс
Биология	«Гигиена питания. Заболевания пищеварительной системы»	8 класс
Биология	«Органические вещества в нашем питании. Значение витаминов»	10 класс
Окружающий мир	Почему нужно есть много овощей и фруктов?	1 класс
Окружающий мир	Откуда берутся шоколад, изюм и мёд?	1 класс
Окружающий мир	Производимые продукты питания, их употребление в пищу, ценность для здоровья.	2 класс
Окружающий мир	<u>За покупками.</u> Классификация продуктов, хранение, обработка	2 класс
Окружающий мир	<u>Если хочешь быть здоров.</u> Разнообразное и рациональное питание.	2 класс
Окружающий мир	Съедобные и ядовитые растения	2 класс
Окружающий мир	<u>Разнообразие веществ.</u> Соль, сахар, крахмал в продуктах. Их свойства и значение для человека	3 класс
Окружающий мир	Разнообразие грибов, съедобные и несъедобные грибы	3 класс
Окружающий мир	Наше питание	3 класс
Окружающий мир	Здоровый образ жизни. Правильное питание.	3 класс
Окружающий мир	<u>Растениеводство и животноводство в нашем крае.</u> Производимые продукты питания, их употребление в	4 класс

	пищу, ценность для здоровья.	
Химия	<u>Органические вещества.</u> Значение жиров, белков, углеводов в жизни человека. Модель суточного питания старшеклассника.	9 класс
Химия	<u>Химия и жизнь.</u> Калорийность жиров, белков, углеводов. Консерванты пищевых продуктов.	9 класс
Химия	<u>Азотсодержащие органические вещества.</u> Белки - основа жизни. Рациональное питание: оздоровительная программа в регионе.	10 класс
Химия	Витамины - содержание и употребление. Профилактика заболеваемости сахарным диабетом и ЖКТ.	10 класс
Химия	Вода в жизни человека	11 класс
Химия	<u>Вещества и их свойства.</u> Биохимическое значение некоторых неметаллов. Проблема йододефицита на Урале.	11 класс
Технология	Общие сведения о питании и приготовлении пищи	5 класс
Технология	Общие сведения о питании. Витамины	5 класс
Технология	Составление меню	8-9 класс
Технология	Сервировка стола. Элементы этикета. Культура поведения за столом	5-9 класс
Технология	Физиология питания. Инфекции, передающиеся через пищу	5-7 класс
Технология	Блюда национальной кухни	9 класс
Технология	Цикл теоретических и практических занятий по здоровой кулинарии	5-9 класс
ОБЖ	«Здоровый образ жизни и здоровое питание как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества»	8 класс
ОБЖ	«Здоровый образ жизни и его составляющие»	10 класс
ОБЖ	«Правила личной гигиены. Рациональное питание»	11 класс
Иностранный язык	«Культура питания в Британии»	8 класс
Иностранный язык	«Здоровье человека. Здоровое питание»	9 класс
Иностранный язык	«Влияние географического положения страны на культуру питания в стране изучаемого языка»	10 класс
Физическая культура	Режим дня и режим питания	4 класс
Физическая культура	Вода и питьевой режим	5-6 класс
Физическая культура	Рациональное питание	7 класс

Медицинскими работниками школы, специалистами МБУЗ ДГП №4 (основное здание), МБУЗ ДГП №5 (филиал), проводятся профилактические беседы с обучающимися, родителями, педагогами.

С целью информирования у всех участников образовательного процесса о ходе реализации Программы в столовой оформлены и постоянно обновляются стенды, на которых представлены:

- приказ по ОУ «Об организации питания обучающихся МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска» на учебный год;
- приказ по ОУ «О создании бракеражной комиссии»;
- приказ по ОУ «О создании комиссии по организации питания»;
- примерное двухнедельное меню рационального питания учащихся ОУ;
- меню на текущий день;
- график питания обучающихся;
- график дежурства педагогов в столовой;
- правила поведения обучающихся в столовой.

При активной помощи обучающихся школы постоянно обновляется информация на стендах: «Вкусная и полезная информация», «Питание и здоровье», «Здоровье – это здорово!».

Вопросы по организации питания обучающихся рассматриваются на заседаниях Совета школы, родительских собраниях, педагогических советах, совещаниях при директоре, заместителях директора.

Разрабатываются и распространяются среди обучающихся, родителей, педагогов памятки, буклеты с информацией о здоровом питании.

Работает Комиссия по контролю за организацией горячего питания.

На школьном сайте имеется раздел «Организация питания», в котором содержится информация об организации школьного питания, фотографии мероприятий, размещается информация о ходе реализации Программы.

На стенде «Информация для родителей» размещены ссылки на Интернет-ресурсы по вопросу организации питания школьников.

Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года (с изменениями и дополнениями).

Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 2-х недельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню утверждается директором школы.

Работа школы позволит обеспечить сохранение и укрепление здоровья обучающихся через:

- повышение эффективности системы организации школьного питания (100 % охват обучающихся (классов без ГПД) горячим питанием – двухразовое горячее питание, 100% охват обучающихся трехразовым горячим питанием классов полного дня);
- безопасность и сбалансированность питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии;
- формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания;
- укрепление материально-технической базы школьной столовой, реконструкцию и техническое переоснащение пищеблока Филиала;
- положительную динамику оценки качества организации питания в школе со стороны обучающихся и родителей (законных представителей);
- положительную динамику результатов диспансерных осмотров обучающихся по заболеваемости органов пищеварения;
- повышение результативности участия в конкурсах здоровьесберегающего направления.