

**Сведения о способах организации питания
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Общая общеобразовательная школа с.Даргавс»
муниципального образования Пригородный район
Республики Северная Осетия-Алания**

Организация питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «ООШ с. Даргавс» муниципального образования Пригородный район Республики Северная Осетия-Алания (далее - Школа) является важнейшей частью качественного образования детей. Для учеников начальных и средних классов ввиду их повышенной активности на уроках и переменах требуется большое количество питательных веществ. И такие значительные энергетические затраты должны компенсироваться соответствующими горячими блюдами, ежедневно подаваемыми в Школе.

Основные сведения:

1. Положение и приказы устанавливаются Школой на неопределенный срок и распространяются на всех учащихся.
2. Положением гарантируется высокое качество и безопасность питания для школьника, а также удовлетворение основных потребностей его организма.
3. В Школе организован пищевой блок (столовая) для полноценного питания учащихся.
4. Рацион и режим питания должен разрабатываться согласно всем эпидемиологическим требованиям.
5. Гигиенические показатели продуктов должны соответствовать нормам санитарно-эпидемиологическим нормам.
6. Контроль питания в Школе осуществляется уполномоченными лицами.

Что должно включать в себя горячее питание в школе?

Калорийность, энергетическая ценность и содержание витаминов в школьном питании должны полностью соответствовать потребностям подрастающего организма. Поэтому организация питания в Школе должна предоставлять учащимся прием пищи, в соответствии утверждённого меню.

Обед

Школьный обед содержит большее количество блюд и может быть намного разнообразней завтрака. Учащимся также должна быть предложена закуска, причем в данном случае предпочтительнее всего легкий овощной салат, возбуждающий аппетит. Классический школьный обед должен состоять из двух блюд (не считая салата): первого и второго. На первое предлагается горячее жидкое блюдо (борщ, суп любого вида, щи, рассольник). На второе блюдо мясное или рыбное, либо из птицы. В качестве гарнира может быть использована рисовая, гречневая, кукурузная каша, макароны различных сортов, картофель или картофельное пюре, овощное рагу. Часто в порцию добавляется подливка. Школьный обед также должен содержать горячий или холодный напиток: компот, кисель, чай. К горячим блюдам предлагается пшеничный или ржаной хлеб.

Основные требования к школьному питанию:

- Организация горячего питания в школе должна обеспечивать полную безопасность предлагаемых продуктов.
- Рацион питания учащихся должен формироваться заранее, на 20-30 дней вперед.
- Рацион питания различных возрастных групп (7-11 лет и 12-15 лет) должен составляться отдельно с учетом требуемой питательности и калорийности продуктов.
- Продукты должны проходить необходимую термическую обработку.
- Недельный рацион питания должен быть разнообразным, однако возможно его повторение в конкретные дни недели (пятничное меню, субботнее меню и т. д.).
- Блюда рекомендуется готовить непосредственно перед приемом пищи, не следует готовить продукты заранее или хранить их в холодильной камере.
- Питание в Школе должно быть доступным для учащихся с заболеваниями желудочно-кишечного тракта, то есть следует отдать предпочтение таким способам приготовления продуктов, как варка, тушение, приготовление на пару или в духовке.
- Настоящий рацион питания должен соответствовать составленному меню, однако при надобности допускается замена блюд другими, равноценными им по питательности и энергетической ценности.
- Ежедневное меню может быть представлено учащимся для ознакомления, оно вывешено перед входом в пищевой блок или непосредственно в нем.
- Прием продовольствия от поставщиков должен сопровождаться получением необходимых документов, свидетельствующих о качестве и безопасности продукции.
- Транспортировка продуктов в Школу должна соответствовать санитарным требованиям.

Требования к сотрудникам пищевого блока:

- Необходимо постоянно носить специальную одежду (халат, фартук), головной убор и рабочую обувь.
- Рабочая одежда и обувь должны содержаться сотрудниками в чистоте.
- Верхняя одежда и уличная обувь оставляется в специальном помещении для персонала.
- Запрещается курить или обедать на рабочем месте.
- О перенесенных и сопутствующих заболеваниях необходимо сообщать руководству.

- Каждый сотрудник пищевого блока обязан иметь должную квалификацию и необходимые документы.

Требования к организации питания в Школе:

- В Школе располагается специальное отделение в пищевом блоке, в котором осуществляется хранение и приготовление пищевых продуктов.
- Размеры помещения, число посадочных мест, а также набор посуды и столовых приборов соответствуют количеству учащихся в Школе.
- Учащиеся Школы не имеют права присутствовать в производственных помещениях пищевого блока.
- Выполнение вышеуказанных требований регулируется законом об организации питания в школах. Статья 37 Закона об Образовании содержит все нормативные акты по данному вопросу.

План организации питания в Школе

Учащиеся Школы также должны получать образование, связанное с формированием их рациона питания. В связи с такой необходимостью в Школе проводятся массовые мероприятия, классные часы и профилактические беседы с учащимися на тему правильного и здорового питания. Перед началом каждой учебной четверти (полугодия) разрабатывается план организации питания в Школе. Основной частью его разработки является составление качественного меню и планирование поставки необходимой продукции в Школу. Также составляется предварительный список мероприятий.