

Условия питания обучающихся в том числе для детей – инвалиды и детей с ОВЗ.

По определению Всемирной организации здравоохранения «Здоровье – это не только отсутствие болезней и физических дефектов, а состояние полного физического, духовного и социального благополучия». Одной из уязвимых групп населения на фоне происходящих в стране социально-экономических преобразований оказались дети, особенно школьного возраста.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. В Законе Российской Федерации «Об образовании» № 273 от 29.12.12 г. сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности.

В нашей школе уделяется особое внимание организации питания школьников. В этом учебном году введены новые формы работы и подходы к организации питания, которые позволят выполнить новые требования к организации питания.

Цель - создание оптимальной системы школьного питания, способной обеспечить обучающихся в общеобразовательном учреждении качественным питанием в соответствии с действующей нормативной базой.

Задачи организации питания:

- обеспечение питанием школьников в соответствии с единым рационом питания, соответствующим потребностям детей и установленным нормам;
 - повышение качества реализуемых в школах продуктов питания;
 - повышение эффективности организации и регулирования школьного питания;
 - развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции;
 - увеличение объемов и повышение технического уровня производства продукции школьного питания;
 - создание новых и модернизация существующих производственных мощностей в системе школьного питания;
 - относительное снижение затрат на закупку товаров и услуг для организации школьного питания;
 - повышение профессионализма кадрового состава работников;
 - проведение постоянной пропаганды принципов здорового питания среди обучающихся и родителей на основе современных требований медицины.
- Важнейшим фактором сохранения здоровья детей школьного возраста является рациональное и качественное питание.

Принципы рационального питания:

- соответствие калорийности пищевого рациона суточным энергозатратам;
- соответствие химического состава, калорийности и объема рациона возрастным потребностям и особенностям организма
- сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе (белков, жиров и углеводов, а также белков и жиров растительного и животного происхождения);
- использование широкого ассортимента продуктов, в том числе овощей, фруктов, ягод и разнообразной зелени;
- правильная кулинарно-технологическая обработка продуктов с целью сохранения биологической и пищевой ценности, высоких органолептических свойств и усвояемости пищевых веществ;
- строгое соблюдение режима питания.

В МБОУ Уршельская СОШ организовано горячее питание для всех учащихся.

УТВЕРЖДАЮ: Директор МБОУ Уршельская СОШ  Мудрецов Ю.А. « <u> </u> 2017г.	Приложение № 2 к приказу МБОУ Уршельская СОШ от 07.09.2017 г № <u>369</u>
---	---

ГРАФИК
питания учащихся МБОУ Уршельская СОШ

Завтрак:	
1 перемена	8.40 – 9.00
2 перемена	9.40 – 10.00
3 перемена	10.40 – 11.00
Обед:	12.30 – 13.00
Полдник:	15.30

За последние три года не было ни одного замечания (предписания) контролирующих органов по организации питания учащихся в образовательном учреждении.

Питание в школе соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. В МБОУ Уршельская СОШ обеспечивается гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с возрастом и временем пребывания, по нормам, установленным Минздравом РФ.

Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов осуществляется медицинским работником, директором школы. Родительский контроль за организацией питания в школе осуществляет Управляющий совет

школы и представители общешкольного родительского комитета. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

К льготной категории относятся:

- дети сироты, и дети оставшиеся без попечения родителей;
- дети из многодетных семей;
- дети с ограниченными возможностями здоровья;

Основанием для учета обучающихся льготной категории является:

Для учета детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей информация из органов опеки и попечительства

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии.

Для учета обучающихся из многодетных семей- удостоверение многодетной семьи.

Обогащение рациона незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично:

- Ежедневная «С» витаминизация третьих блюд пищевой аскорбиновой кислотой.
- В целях обогащения высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, в т.ч. кальцием, магнием, в питании детей предусматривается обязательное еженедельное включение (один раз в неделю) молочных завтраков (каши, горячие напитки на натуральном молоке, йогурты, блюда из творога).
- В качестве основного источника животных жиров в питании детей используются мясные продукты, в т.ч. масло сливочное, сыры твердых сортов.
- В целях «Йод» профилактики и обогащения питания детей необходимыми микроэлементами обязательно еженедельное включение (1-2 раза в неделю) рыбных блюд (лосось, горбуша, хек, минтай).
- Контроль обогащения рационов микронутриентами и витаминами осуществляется в порядке производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

противоэпидемических мероприятий.

Кадровое обеспечение

В соответствии со штатным расписанием на 2017-18 учебный год обслуживают школьный пищеблок шесть работников:

В школе работает общественная комиссия, в составе которой представители школьной администрации, управляющего совета, член родительского комитета, ответственный за питание, медицинский работник. Главным вопросом в работе комиссии является контроль за питанием учащихся, а также за выходом блюд, их качеством, ассортиментом.

Материально-техническая база

Материально-техническая база школьной столовой соответствует всем требованиям современной модернизированной столовой:

Оборудованное место для мытья рук с сушкой и водонагревом.

Оборудованное место «Питьевая вода»

Оборудованы 200 мест для полноценного приема пищи.

Производственные помещения отвечают всем требованиям Роспотребнадзора и оснащены производственным современным технологическим оборудованием: производственные шкафы различного назначения, холодильники, прилавки, производственные столы.