



Школьное питание – это залог здоровья подростающего поколения

*М.И. Халимова,
зам. директора по ШПД*

Ш

К

О

Л

А

Наша школа функционирует с 2016 года в режиме школы полного дня. Обучающиеся проводят в школе большую часть своего времени. Занятия в школе начинаются с 8.30 и заканчиваются в 17.00, поэтому горячее питание детей является одним из важнейших условий поддержания их здоровья и способностей к эффективному обучению.

В школе предоставляется: льготное бесплатное горячее питание, платное горячее питание, бесплатное горячее питание.

П

О

Л

Н

О

Г

О

Наша школьная столовая осуществляет современное обеспечение качественным питанием более 700 учащихся и сотрудников в день. **Важно!!!** Все учащиеся 1-4 классов (400 чел.) в школе обеспечены бесплатными обедами в соответствии с постановлениями Правительства Чеченской Республики! Для обучающихся 5-11 классов организовано горячее питание за счет родительских средств.

7 обучающихся (дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей (законных представителей) обеспечены льготным питанием.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому, предоставляются продуктовые наборы (сухой паёк) (осн.: ч. 7 ст. 79 № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям)

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на 4-х переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Ответственный дежурный по школе обеспечивает общественный порядок в столовой и содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляют воспитатели путем предварительного накрытия столов.

Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

В школе создана и работает общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся.

Ответственный дежурный по школе обеспечивает общественный порядок в столовой и содействует работникам столовой в организации питания.

Медработник школы контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.



Цель работы по организации питания обучающихся на 2022-2023 учебный год:

- охват горячим питанием максимального количества учащихся школы;
- обеспечение льготным питанием учащихся льготных категорий;
- воспитание у учащихся культуры питания;
- профилактика желудочно-кишечных заболеваний школьников

Задачи по организации питания

**о
б
у**



- Включить вопросы по организации питания в общешкольный план учебно-воспитательной работы.
- Назначить комиссию по проверке организации и качества питания в школьной столовой.
- Разработать оптимальный режим питания учащихся.
- Охватить 100% горячим питанием учащихся, посещающих ШПД
- Проводить пропагандистскую работу с учащимися и их родителями по охвату горячим питанием максимального количества учащихся школы.
- Включить в план внутришкольного контроля плановые проверки по организации и качеству питания учащихся и соблюдению санитарных норм (СанПиН) в работе школьной столовой.

Пропаганда здорового питания



Реалии школы

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье среди учащихся реализуется комплексно-целевая программа «ВИТАМИНКА».

Цель работы по данному направлению – сохранение и укрепление здоровья обучающихся, профилактика заболеваний путём улучшения рациона школьного питания с учётом возрастных и физиологических особенностей организма. Современные направления в работе по организации и пропаганде здорового питания школьников в ГБОУ «Центр образования города Гудермес»:

- Организация горячего питания школьников с использованием новых технологий приготовления пищи.
- Мониторинг организации питания в образовательном учреждении.
- Включение в планы внеклассной работы в 1 - 4 классах реализацию программы «Разговор о правильном питании».
- Включение в тематическое планирование преподавания предметных областей вопросов по формированию культуры здорового питания школьников.
- Рассмотрение проблем формирования культуры здорового питания школьников во время внеклассной и внеурочной работы с учащимися, просветительской работы с родителями.

- Проведение занятий родительского всеобуча по организации рационального питания школьников.
- Проведение занятий родительского всеобуча по организации рационального питания школьников.
- Проведение литературных конкурсов и конкурсов социальной рекламы по пропаганде здорового питания.

В ГБОУ «Центр образования города Гудермес» ведётся активная пропаганда здорового питания, являющегося одной из составляющих здорового образа жизни.

Пропаганда здорового питания – это:

- реализация требований образовательного стандарта по формированию культуры здоровья школьников;
- проведение занятий родительского всеобуча по организации рационального питания школьников;
- издание буклетов, фотоальбомов и видеоклипов, рассказывающих о позитивном опыте работы ОУ;
- организация школьных выставок «Правильное питание. Полезные продукты», литературных конкурсов и конкурсов социальной рекламы по пропаганде здорового питания.

В ГБОУ «Центр образования города Гудермес» проводятся:

- мониторинг и комплексная оценка состояния здоровья обучающихся;
- мониторинг качества приготовления пищи;
- социологические исследования по вопросам качества предоставляемых услуг по организации школьного питания (2 раза в год). Анкетирование показало, что более 85% учащихся довольны качеством питания, отношение родителей к школьному питанию улучшилось. Об этом говорят цифры: охват горячим питанием в школе составляет более 100 % обучающихся 1-4 классов.

Пресс релизы по организации питания обучающихся ГБОУ «Центр образования города Гудермес» за 2021-2022 учебный год

Вопросы школьного питания – это забота не только членов администрации школы, но и родительской общественности.

Вопросы школьного питания всегда вызывают самые бурные споры среди родителей учеников. Действительно, столовая в школе – сложный и ответственный объект, в обеспечении работы которого участвуют не только члены администрации, но и родительская общественность.

В ГБОУ «Центр образования города Гудермес» ежедневно столовую посещают от 700 до 800 учащихся. Но и при таком достаточно напряженном графике работы персонал столовой и поставщики успешно справляются со всеми задачами по обеспечению школьников вкусными и питательными блюдами.

Нам удалось наблюдать, как проходит процесс приемки продуктов в этой школе.

Весьма суровая заведующая производством тщательно изучала мясную продукцию, фрукты и овощи на предмет соответствия всем требованиям и сертификатам Роспотребнадзора. Слишком жирное мясо не принимали, слишком большие яблоки – тоже. Словом, на пищеблоке – строжайший контроль и учет как в аптеке.

Эсет Хамсуева, заведующая производством, рассказала нам о работе в столовой: «Продукты нам привозят точно по графику, и еще ни разу не было срывов поставок. Что касается качества – вы видите сами, все соответствует нормам и всегда свежее. Да и по-другому быть не может!»

Кроме всего прочего, нам показали все разрешительные документы и сертификаты, специальное рабочее оборудование и одежду персонала столовой. Перчатки, фартуки, кухонные принадлежности блестят – на пищеблоке царит чистота и порядок.

Члены общественной комиссии

Организация горячего питания в 5б классе

Большинство болезней можно предотвратить, если вести здоровый образ жизни и правильно питаться!

Анализ охвата горячим питанием показывает, что достичь положительных результатов в области организации питания стало возможным только при активном взаимодействии тьюторов и классных руководителей с родителями и обучающимися ГБОУ «Центр образования города Гудермес». Особое значение приобретает правильное питание в связи с тем, что школа работает в режиме полного дня с весьма интенсивным характером процесса обучения.

Организация качественного горячего питания не только благоприятно влияет на состояние здоровья учащихся, но и позволяет без ущерба для здоровья школьников проводить различные виды деятельности во второй половине дня (занятия в кружках и секциях, организация самоподготовки и проведение консультаций по основным предметам учебного плана).

Тьютор 5б класса Сурхаева М.Ж. добивается положительных результатов по повышению общего культурного уровня своих подопечных.

Сентябрь-2021

Хавушка и Джабраил, готовьте ложку на обед!

Что же нужно юным умникам и умницам для того чтобы без труда грызть гранит науки?

Одним их важнейших факторов обеспечения оптимальных условий обучения конечно является организация школьного питания. Замечательным изменением которым отмечено начало нового учебного года стало то что теперь бесплатное горячее питание предоставляется всем учащимся начальной школы.

А еще мы с уверенностью заявляем что блюда которые предлагают в нашей столовой ничуть не хуже чем те что готовят мамы и бабушки наших учащихся.

Например, сегодня нашим ребятам предложили вкусный плов с мясом и морковный салат с добавлением свежих овощей. Видя, с каким аппетитом школьники опустошают тарелки, разве можно сомневаться в том, что блюда приготовлены с большим умением и любовью. Лучшей благодарностью для поваров становятся слова за вкусную еду и увеличение числа желающих получить добавочную порцию.

«Специальный мониторинг среди родителей помогает усовершенствовать систему общепита в школьной столовой».

Обеспечение качественного питания в школах – прямая задача каждого образовательного учреждения, так как это необходимое условие образовательной среды. В течение учебного года школа проводит дважды специальный мониторинг среди родителей 1-11 классов. Полученные данные помогают усовершенствовать систему общепита в школьной столовой.

Школа в условиях коронавируса: дать знания и сохранить здоровье детей

Новый 2021-2022 учебный год начался в непростых условиях пандемии коронавируса и для учащихся и их родителей, и для педагогов ГБОУ «Центр образования города Гудермес».

В течение всего августа администрация школы подготовила все, для того чтобы по максимуму соблюсти все требования Роспотребнадзора в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 и сделать так, чтобы и дети были здоровы, и организация учебного процесса не страдала.

Они включают в себя не только уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств, установку дозаторов с антисептиками и закрепление за каждым классом собственного кабинета для занятий.

Чтобы развести потоки учащихся, открыт второй вход, на каждом из которых школьникам измеряется температура. Эта обязанность возложена на дежурных учителей и медицинскую сестру. Сами термометры приобретены еще до начала учебного процесса.

Если температура у ребёнка повышена, то вопрос решается на месте с участием медицинской сестры. Мы не имеем права отпускать ребёнка одного, поэтому ставим в известность родителей, если потребуется – вызываем скорую помощь.

Среди прочих средств профилактики особое место занимает ношение масок. Дети надевают маски, когда приходят на занятия, во время перемены и когда идут в столовую.

Сегодня главная задача – вернуться к настороженности по отношению к новой инфекции.

(сентябрь -2021)

Организация питания

Ш
К
О
Л
А

Задача современной школы уже давно вышла за грани только лишь обучения, огромная роль отводится социальной жизни ребенка. Неоценима роль ученического самоуправления в организации питания

Уже с пятого класса дети стали активными пользователями финансовых услуг, и те принципы и навыки обращения с деньгами, которые они приобретут сейчас, помогут им во взрослой жизни.

П
О
Л
Н



О
Г
О

С этого учебного года питание организовано совместно с ученическим активом классов. В каждом классе избран ответственный за питание.

Заказ на питание и снятие ребенка с питания производится до начала первого урока.

Д

Ш

К

О

Л

А

**1 классы:
10.35-10.55**



Что же делать, если
ребенок не может
или не хочет кушать
в школьной столовой?

**2-4 классы:
12.10-12.30**

П

О

Л

Н

О

Г

О

Д

Режим питания в школе

**5-7 классы:
12.55-13.15**

При этом "сухоямка"
в виде бутербродов
или ролтонов
недопустима.

Выход только один:
давать ребенку
еду с собой.

**8-11 классы:
13.40-14.00**



В меню включены: белковая пища
(рыба или мясо), злаковые (каша),
свежие фрукты и овощи, а также
молочные и кисломолочные
продукты.

Техническое состояние

производственных и служебно-бытовых помещений ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ



Мы любим нашу ...

№/№	Характеристика складских помещений пищеблока:	Площадь
1.	Склад сыпучих продуктов	7.86 м ²
2.	Склад скоропортящихся продуктов	16.11 м ²
3.	Овощехранилище	14,69 м ²
4.	Складские помещения	+

Уровень профессионализма работников школьной столовой соответствует требованиям
Приложение: копия документов об образовании.

Оснащение пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием:

- Плита электрическая ПЭП –0,48 –01 - 1шт
- Плита электрическая ПЭП –0,48 –Н-01 - 1шт.
- ПЭП –0,48М-ДШ –1шт.
- Сковорода электрическая СЭП-0,25(ТЭ Новая) серия 900 - 1шт.
- Вытяжки
- Производственные столы –3шт.
- Контрольные весы - 2шт.
- Моечная ванна - 1 шт.
- Морозильный ларь (низкотемпературный) «Крафт» - 2шт.
- Стол разделочный – 5 шт.
- Стеллаж для тарелок - 2 шт.
- Стойка для столовых приборов -1шт.
- Шкаф для продуктов – 1шт.
- Мармит электрический промышленный для первых блюд «МЭП» -1Б (3конфорки -1 шт).
- Мармит электрический промышленный для вторых блюд «МЭП»1Б -1 шт.
- Мясорубка электрическая (промышленная) -1шт.
- Водонагреватель эл. - 1шт.
- 2-х секционная ванна для мытья столовой посуды – 1шт.
- 2-х секционная ванна для мытья стеклянных и столовых приборов - 1шт.
- 2-х секционная ванна для мытья овощей - 1шт.
- Холодильный шкаф «Премьер» -1 шт.
- Холодильник с глухой дверью - 2шт.

Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3 м ²	
Гардеробная персонала	18.46м ²	шкаф платяной-3шт.
Душевые для сотрудников пищеблока	3м ²	нет



Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Зав. столовой	1	1	-	20-23	имеется
Поваров	3	3	-	14/18/20 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	2	2	-	10/13лет	имеется
посудомойщицы	2	2	-	5/10лет	имеется
/уборщицы	2	2	-	4/6лет	имеется