

Информация о столовой МОУ ОШ №104

Школьник должен расти здоровым, физически крепким, всесторонне развитым и выносливым. Поэтому еще с раннего детства важно обеспечить полноценное и правильно организованное питание, являющееся залогом его здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального сбалансированного питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно- психического развития, способности к обучению, профилактике заболеваний, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов во все возрастные периоды.

Цель работы:

- разработка и реализация комплексной системы мероприятий, направленных на обучение сохранению, укреплению, и формированию культуры и навыков здорового питания учащихся;

Задачи:

- обеспечить учащихся питанием высокого качества,
- организовать мероприятия, направленные на формирование у школьников мотивации к здоровому питанию;
познакомить детей с основами знаний о здоровом питании

Для оптимизации питания учащихся выделяют 4 основных блока задач:

-Увеличение биологической ценности рационов питания детей. прежде всего за счет внедрения витаминизированных и обогащенных продуктов питания и блюд, расширение ассортимента блюд, применения щадящих способов обработки пищи.

-Внедрение основных принципов индустриализации питания, современного технологического оборудования и технологий приготовления пищи в ОУ, современных форм организации питания.

-Организация широкой разъяснительной и санитарно-просветительской работы, гигиеническое обучение детей, родителей и педагогов основам оптимального питания.

-Увеличение охвата горячим сбалансированным питанием детей всех возрастных групп и категорий детей и подростков организованных коллективах общеобразовательного учреждения.

Производственные помещения школьной столовой и обеденный зал расположены на первом этаже. Производственные помещения и оборудование кухни предусмотрено в необходимом объеме и соответствует требованиям. Обеденный зал рассчитан на 60 посадочных места. Он прямоугольной формы, имеет соответствующим образом оформленный интерьер, оборудован столами прямоугольной формы, и стульями. Поверхность столов легко моющаяся, устойчива против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Технический работник столовой ежедневно моет столы горячей водой с содой и мылом, после каждого приема пищи. Стены столовой имеют теплый персиковый тон. Светильники находятся на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет не яркий, легкий, рассеянный.

В школе имеется большая, просторная, светлая столовая на 60 посадочных мест, которая позволяет охватить питанием значительное количество обучающихся. В нашей столовой царит атмосфера тепла и домашнего уюта.

Поставкой продуктов, подбором персонала столовой, изготовлением готовой буфетной и горячей продукции занимается организация « Виво Маркет»..

Наряду с организованным питанием для всех обучающихся работает буфет, укомплектованный холодильной витриной, которая позволяет сохранить свежесть продуктов в течение дня. В рационе буфетной продукции находятся свежие овощи и фрукты, которые также могут приобрести все желающие.

В школе создана нормативная база всей необходимой для организации питания документации. Настольной книгой является СанПин по питанию. Ведутся журналы выдачи готовой продукции, бракеражный журнал, табель посещаемости столовой учащимися. За качеством питания постоянно следит комиссия из членов школьной администрации, Совета школы. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые

коррективы.

В школе созданы все условия для организации качественного, сбалансированного питания. Питание учащихся осуществляется в соответствии с составленным графиком питания, утвержденным директором школы. График питания находится на стенде в столовой. Питание учащихся осуществляется в течение 3-х перемен. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства классов и учителей в столовой.

Кроме обеденного зала в школе организована работа буфета, в котором учащиеся могут приобрести выпечку, сок, йогурты, пирожные.

В нашей школе имеется стенд со следующей информацией:

- примерное 12-ти дневное меню для организации горячего питания обучающихся 7-11 лет, для 12-18 лет, примерное 12 дневное меню для организации питания обучающихся 7-11 лет, 12-18 лет, информация о предприятии общественного питания; график работы столовой; график дежурства учителей, график отпуска горячей продукции

Заведует столовой Пынзарь Виктор Иванович, обслуживает учащихся, готовят горячую и буфетную продукцию повар: Змиевская Виктория Владимировна.

Вопросами организации питания в гимназии занимаются: ответственный за организацию питания Давыдова Светлана Владимировна и заместитель директора по УВР Дышаева Марина Юрьевна

В нашей школе бесплатное питание получают 101 обучающийся.

1 классы-31 человек, 2-4 классы-27 человек, 5-9 классы- 43 человека.

Всего охвачено горячим питанием среди учащихся 1-4 классов – 71- учащихся, 50 человек – среди 5-9 классов, т.е. всего 121 человек, что составляет 72 %. Охват буфетной продукцией составляет 57 человек. Всего охвачено питанием – 245 человек, 96%.

В результате мониторинга, проведенного в начале учебного года, было выявлено, что горячее питание в полном объеме получают учащиеся начальной школы, а учащиеся средней и старшей ступени в основном предпочитают буфетную продукцию.