

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«КОРЕН-БЕНОЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**  
**(МБОУ «КОРЕН-БЕНОЕВСКАЯ СШ»)**

**ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ**  
**И ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**1. Организация питания:**

Организация питания обучающихся в школе по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования организовано в соответствии с частью 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Горячее питание в МБОУ «Корен-Беноевская СШ» организуется на основании 10-ти дневного примерного меню для обучающихся 6-10 лет и 11-18 лет, утвержденное директором школы. Меню разработано с учетом сезонности, максимально сбалансировано и разработано с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В рационе питания используются свежие фрукты, овощи, продукты, обогащенные витаминами и микронутриентами.

Питание обучающихся в школе соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключение продуктов с раздражающими свойствами (жгучие приправы, уксус, кетчуп, майонез, газированные напитки, молочные продукты на основе растительных жиров, маргарин и др.), а также ограничение использования соли. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов, использование пищевых продуктов, запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Горячее питание Школа организует самостоятельно (МБОУ «Корен-Беноевская СШ» структурное подразделение "Столовая"), обеденный зал на 30 мест, 10-ти дневное меню соответствует требованиям, предъявляемым к детскому питанию. Всегда в наличии салаты, фрукты, первые и вторые блюда, буфетная продукция, выпечка. Охват питанием в школе составляет для 1-4 классов 100%. Разработана «дорожная карта» по увеличению охвата обучающихся горячим питанием. Обучающиеся и их родители (законные представители) положительно отзываются об организации питания в школе, в книге отзывов много положительных записей.

Согласно законодательству контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляет юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, обеспечивающий питание в образовательном учреждении. Организатором питания применяется система обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Вопросами питания в школе занимаются: администрация, социальный педагог, классные руководители, медицинский работник, а также представители родительской общественности, создана бракеражная комиссия, в состав которых входят заведующий производством, представители школы, медицинские работники. Бракераж готовой продукции осуществляется ежедневно. В школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Основная цель контроля состоит в том, чтобы выявить истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно выявлять

недостатки. Создать условия, способствующие укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания. Все специалисты и «общественники», контролирующие питание, имеют необходимые инструкции и методические документы и руководствуются ими в своей деятельности.

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание обучающихся организуется в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролируется дежурным педагогом. Для улучшения обслуживания обучающихся используется система предварительного накрытия столов.

Состояние мебели столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки) и ее состояние удовлетворительное. Столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников.

Оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям. Общее санитарное состояние складских помещений в целом удовлетворительное. Санитарное состояние зоны приготовления пищи удовлетворительное. Ведется учет поставок пищевых продуктов. Предпочтение отдается продукции российских и местных производителей. Молочная продукция, сливочное масло, овощи, яблоки, соки, повидло, мука, горошек и т. д. являются продуктами российских производителей. Ежедневное питание представлено первым и вторым блюдами. В обеденном зале организовано дежурство учителей, представителей администрации школы. Бракеражный журнал заполняется по форме, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно, в основном оценка соответствует. Вопросы организации питания рассматриваются ежегодно на классных и общешкольных родительских собраниях. Проблемы и организация питания обсуждаются и решаются на родительских классных и общешкольных собраниях, общешкольном родительском комитете.

В целях повышения эффективности работы по организации питания обучающихся в школе внедрена система мониторинга с использованием следующих способов обратной связи: анкетирование детей, родителей (законных представителей) и педагогов, мониторинг социальных сетей. На школьном сайте каждый родитель может ознакомиться с реализуемым разновозрастным меню, ежедневными меню, найти телефоны «горячей линии» федерального, регионального, муниципального, школьного уровня, поставщика услуги по организации школьного питания.

### **Порядок организации питания обучающихся в школе**

#### **1. Питание организуется:**

- на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для отдельных категорий обучающихся и на платной основе (за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двусменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

5. Сопровождение обучающихся в помещение столовой обеспечивают классные руководители. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение

режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

8. В целях улучшения организации и качества горячего питания в Школе директором школы назначается ответственное лицо за организацию школьного питания.

В обязанности ответственного лица за горячее питание входит:

- контроль санитарного состояния обеденного зала;
- совместно с медицинским работником осуществлять контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимать меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- контроль посещения столовой обучающихся, которые получают питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

#### **Основные цели и задачи при организации питания обучающихся школы:**

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

#### **Условия охраны здоровья:**

В соответствии со статьей 41 главы 4 Федерального закона от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ (в ред. от 28.06.2014) «Об образовании в Российской Федерации» МБОУ «Корен-Беновская СШ» создаёт условия, гарантирующие охрану и укрепление здоровья учащихся.

Основные направления охраны здоровья:

1. оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
2. организация питания обучающихся;
3. определение оптимальной учебной, вне учебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;

4. пропаганда и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
5. организация и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления учащихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
6. прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
7. профилактика и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ;
8. обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в школе;
9. профилактика несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в школе;
10. проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.