

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1 города Новоалтайска Алтайского края»



НАША ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ

МБОУ «СОШ №1 города Новоалтайска Алтайского края» - самое большое по численности учащихся общеобразовательное учреждение (1460 человек). ОО находится в центральной части города Новоалтайска, в зоне высотной застройки. Ежегодно численность учащихся увеличивается на 100-103 человека. В связи с этим вопрос обеспечения качественным и сбалансированным питанием учащихся школы всегда актуален.

Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 города Новоалтайска Алтайского края» (СанПиН 2.4.5.2409-08) и требований Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

Столовая МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 города Новоалтайска Алтайского края» занимает площадь 354 квадратных метра и располагает всеми необходимыми помещениями: мясной цех, кухня, моечная, обеденный зал.

Площадь обеденного зала 218 квадратных метров, посадочных мест - 210. Обеденный зал эстетически оформлен.



В соответствии с Программой Алтайского края по модернизации школьных столовых в октябре 2008 года в школьную столовую было поставлено следующее оборудование:

1. Электрическая мясорубка – 1
2. Овощерезка -1
3. Картофелечистка -1
4. Водонагреватель – 1
5. Котел пищеварочный -1
6. Пароконвектомат-1
7. Машина тестомесильная-1
8. Сковорода электрическая – 1
9. Плита электрическая – 2
10. Шкаф пекарский – 1

11. Холодильник – 4
 12. Посудомоечная машина-1
 13. Полотенца электрические -2
- и другое

Своевременно проводится техническое обслуживание оборудования, в случае необходимости ремонт или замена оборудования. В настоящее время все оборудование находится в рабочем состоянии и обеспечивает качественное приготовление пищи. Ежегодно, перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Холодная и горячая вода, используемая при обработке пищевых продуктов и для приготовления блюд, мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

При обеденном зале столовой установлены умывальники в соответствии с проектом школы. Рядом с умывальниками установлены электрополотенца.



Столовая обеспечена необходимым количеством посуды, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы). Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) изготовлены из нержавеющей стали.

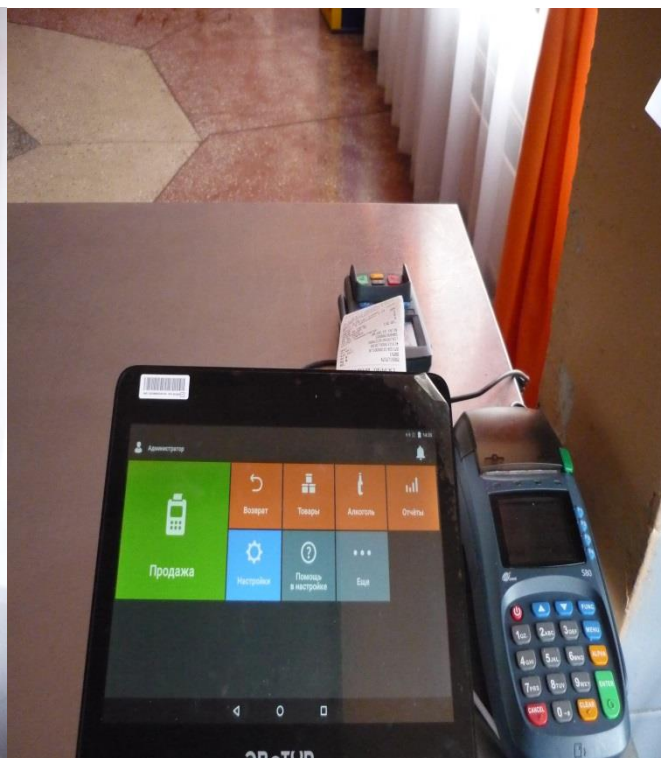
Разработано и утверждено в установленном порядке двухнедельное циклическое меню. Ежедневное меню, помимо комплексов, содержит также большой выбор блюд и выпечки. Большое внимание уделяется профилактике

витаминовой и микроэлементной недостаточности путем включения в меню блюд и напитков с добавлением витамина С в соответствии с медицинскими нормами.

В настоящее время заключен договор на организацию питания с **ИП Наймушина Надежда Валериевна**. Индивидуальный предприниматель обслуживает только столовую школы №1, фактически выполняет роль заведующего производством и осуществляет контроль на всех этапах приготовления питания. Налажена прямая поставка продуктов от производителей, «движение» продукции отслеживается через **систему «Меркурий»**. Надежда Валериевна является технологом пищевого производства и успешно организует работу коллектива. Бригада укомплектована квалифицированными кадрами- бригадир-технолог, повар-универсал, повар-пекарь. Также в состав бригады входят накрывальщица, мойщица посуды. Практика показала, что постоянное присутствие поставщика питания в школьной столовой, постоянный контроль с ее стороны, прямая связь с руководством и педагогическим коллективом позволили обеспечить высокий уровень качества питания и обслуживания.

Контроль за качеством приготовленной пищи ежедневно осуществляет брокерская комиссия в составе бригадира, директора школы, медицинского работника с обязательной отметкой о допуске к реализации в брокерском журнале. Кроме брокерского журнала ведется также другая документация в соответствии с СанПиН: журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал здоровья, ведомость контроля за рационом питания.

Обеспечивается вариативность форм расчета за питание. В столовой установлен терминал, через который учащиеся школы могут выбрать любую продукцию (комплекс или свободный выбор), распечатать чек и получить заказ у раздачи. У всех школьников есть индивидуальные карты. Терминал также позволяет сделать заказ на весь класс сразу. В каждом классе на рабочем месте учителя установлена **программа «Питание»**, через которую классные руководители могут сделать заказ, не выходя из кабинета. Меню ежедневно выставляется на доске объявлений в АИС «Сетевой регион. Образование». Денежные средства на лицевых счетах детей размещаются родителями через систему «Город» любым удобным для них способом. Расчет в столовой можно осуществлять и с помощью обычной **банковской карты** через терминал. В столовой также установлен **кассовый аппарат**, поэтому возможен и наличный расчет.



Контроль за деятельностью столовой осуществляется и родительской общественностью. Представители Управляющего совета систематически посещают столовую, проверяют качество приготовленной пищи. При желании родители с 12.25 до 13.25 могут посетить столовую и оценить качество продукции школьной столовой. Отзывы со стороны и педагогов, и школьников, и родителей только положительные.

С целью информирования посетителей столовой создан стенд, отражающий основания организации деятельности столовой, представлено меню. Полная информация о деятельности столовой представлена на школьном сайте - <http://www.shkola1nvl.ru/index.php/zdorove/organizatsiya-pitaniya>



Формирование правильного пищевого поведения, воспитание культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков

Формирование правильного пищевого поведения, воспитание культуры питания в школе осуществляется через использование интегрированной программы «Разговор о правильном питании», авторы Амплетова Т.Г., Тупоносова С.М (<http://xn--i1abbnckbmcl9fb.xn--p1ai/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/611387/>)

Обучение школьников по программе строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной и социальной среды; в соответствии с использованием форм и методов обучения психологических особенностей детей 1-6 классов.

Программа включает в себя три содержательных части:

Часть 1. «Разговор о правильном питании»

Часть 2. «Две недели в лагере здоровья»

Часть 3. «Формула правильного питания»

УМК программы «Разговор о правильном питании» включает:

-Рабочие тетради (3) для учащихся:

«Разговор о правильном питании» для детей 6-8 лет (1 и 2 класс по 7 занятий)

«Две недели в лагере здоровья» для детей 10-11 лет (3 и 4 класс по 7 занятий)

«Формула правильного питания» для детей 12-13 лет (5 и 6 класс по 7 занятий)

-Методические пособия для педагогов (3)

-Буклеты для родителей

-Плакаты

-Сборник конкурсных материалов (конспекты занятий, конкурсов, праздников, викторин, соревнований, тематическое планирование).



Выбор программы не случаен. Наличие УМК в школе позволяет сделать занятия интересными и познавательными и позволяет достичь главной цели- правильного пищевого поведения, культуры питания.

Также в рабочие программы курсов (биологии, химии, ОБЖ) включены темы в соответствии с авторскими программами, формирующие культуру питания и навыки здорового образа жизни.

Обеспечение доступности школьного питания

Льготным питанием обеспечены дети из малообеспеченных семей. В настоящее время на учете в органах соцзащиты состоит 86 человек. На питание данной категории школьников из муниципального бюджета выделяется **10 рублей** в день, из краевого бюджета **4,85 рубля**. В случае нехватки средств для полноценного завтрака в соответствии с требованиями к калорийности пищи, поставщик питания Наймушина Н.В. **обеспечивает** выполнение данных требований к питанию малообеспеченных школьников **за свой счет**.

Организация питания в школе

Столовая работает ежедневно с 8.00. до 17.00. Питание организовано в первой и второй сменах на трех переменах продолжительностью 15 минут.

1 смена	2 смена
09.30. – 1-2 классы	14.45. – 3-4 классы
10.25. – 5 и 7 классы	15.40. – 6 классы
11.20. – 8-11 классы	17.30.- по желанию учащихся
12.25.- 14.00. – обед (по желанию учащихся)	

Охват одноразовым горячим питанием на уровне краевого показателя – 97,5%. Двухразовым питанием охвачено 30%. Двухразовым питанием, как правило, охвачены школьники, посещающие систему дополнительного образования в рамках школы и в других учреждениях.

Контроль за организацией питания в школе

№	Вид контроля	Структура, осуществляющая контроль
1.	Контроль за формированием меню	Директор школы, ТО Роспотребнадзора (согласование)
2.	Контроль санитарного состояния обеденного зала	Директор школы, заместитель директора по АХР
3.	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока	Директор школы, заведующая производством, ТО Роспотребнадзора (в рамках плановых проверок)
4.	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Заведующая производством
5.	Бракераж приготовленной пищи	Бракеражная комиссия, члены Управляющего совета
6.	Контроль за приемом пищи	Классные руководители

План ежегодных мероприятий по совершенствованию организации школьного питания

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные	Выполнение
---	-------------	-------	---------------	------------

1. Организация питания в школе				
1.	Назначение ответственного за организацию питания в школе	сентябрь, январь	директор школы	приказ
2	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь, январь	директор школы	протокол
3	Заседание Управляющего совета школы по организации питания	октябрь, февраль,	директор школы	протокол
4	Осуществление ежедневного текущего контроля за работой столовой	в течение года	директор школы, бракеражная комиссия	
5	Учредительный контроль	В соответствии с графиком проверок	КОА г.Новоалтайска	справка
6	Мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ежемесячно	зам. Директора по ВР	аналитическая информация
7	Оформление стенда «Уголок питания»	сентябрь, ежегодно	ответственный за горячее питание	материалы стенда
8	Проверка соответствия ежедневного меню утвержденному цикличному меню	ежемесячно	ответственный за горячее питание	акты проверок
2. Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания.				
1	Проведение тематических классных часов в 7-11 классах	ежегодно	классные руководители	

2	Анкетирование учащихся по вопросам питания (выборочно)	ежегодно	заместитель директора по ВР	результаты анкетирования
3	Работа над проектами по формированию здорового образа жизни	ежегодно, апрель	зам. директора по ВР, учителя - предметники	защита проектов
4	Проведение Дней здоровья	ежегодно		отчёт о проведении Дня здоровья
5	Реализация программы «Разговор о правильном питании» в 1-6 классах	ежегодно	классные руководители	
7	Реализация рабочих программ по технологии, биологии, химии, окружающему миру	ежегодно	учитель технологии	рабочая программа
3.Работа с родителями				
1	Обсуждение вопросов организации питания на родительских собраниях и общешкольных конференциях	ежегодно	директор школы, классные руководители	протоколы
2	Организация бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей.	ежегодно	директор школы, классные руководители	приказ
3	Тематические родительские собрания	ежегодно	классные руководители	планы воспитательной работы
4	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного	ежегодно	заместитель директора по ВР	отчёт за год

	питания			
5	Привлечение членов Управляющего совета школы для содействия повышения качества работы школьной столовой	ежегодно	директор школы	протоколы заседаний
6	Привлечение родителей к проведению мероприятий, связанных с формированием ЗОЖ.	ежегодно	классные руководители, заместитель директора по ВР	информирование о результатах через сайт
4. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей				
1	Продолжение эстетического оформления зала столовой	ежегодно	директор, заместитель директора по АХЧ	
2	Апробирование новых форм организации школьного питания (в случае необходимости)	ежегодно	администрация	
3	Организация закупки технологического оборудования для столовой.	по мере необходимости	директор, заместитель директора по АХЧ	
4	Организация закупки мебели для зала питания, посуды.	по мере необходимости	директор, заместитель директора по АХЧ	
5	Организация текущего и капитального ремонта школьной столовой	июль	директор, заместитель директора по АХЧ	

Информация о работе столовой размещена на официальном Интернет сайте школы