

Организация школьного питания
«Правильное питание-залог крепкого здоровья»
(Выступление на родительском собрании 16.11.2023г)

Питание обучающихся школы организуется на базе школьной столовой, работающей на сырье, приобретенном через торгово-розничную сеть, от сельхозпредприятий и индивидуальных предпринимателей при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их санитарным правилам. Школьная столовая функционирует в режиме полного цикла, это означает, что наши дети питаются свежеприготовленной пищей, а не полуфабрикатами. В столовой работает 3 повара, 1 зав производством и 1 кухонный работник. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. На сегодня в 5-х классах обучается 71 ученик, организовано среди них питаются 5а -12 из 25 учащихся, 5б-12 из 23 учащихся, 5в 12 из 23 учащихся. Стоимость обеда за родительскую плату составляет 114 рублей. Дети с ОВЗ питаются на 192 рубля в день. Для него в 08.15 организуется завтрак, а обед или второй завтрак получают вместе со всеми. Многодетных семей среди 5-х классов-13, малообеспеченных -17, неполных семей 19, опекаемые дети в 5 –х классах -2, ОВЗ- 1 ребенок, инвалидов нет.

Ежедневно работает бракеражная комиссия, в функции которой входит обеспечение постоянного контроля за качеством горячего питания в школе. Члены комиссии в журнале бракеража готовой продукции отмечают результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» составляется двухнедельное перспективное меню, которое согласовывается и утверждается заместителем главного государственного санитарного врача по Иркутской области в г Усть-Илимске и Усть –Илимском районе Л.В. Бурковой, начальником управления образования О.Н. Кузнецовой, индивидуальным предпринимателем В.И. Капитулпа. Меню составляется по сезонам, где выдерживается определённый ассортиментный минимум (к примеру, минимальное количество салатов из сырых овощей весной и осенью для предупреждения роста инфекционных заболеваний, включение в меню витаминных напитков из ягод брусники, смородины, облепихи, киселей «Молодец», «Золотой шар», напитков «Полезный», «Богатырь») и выдерживаются основные принципы организации рационального, сбалансированного, щадящего питания, а именно:

-соответствие энергетической ценности (калорийности) рациона возрастным физиологическим потребностям детей подростков;

- обеспечение в рационе определенного соотношения основных веществ в граммах;

-максимальное разнообразие рациона. На основе перспективного меню составляется 2-х недельное меню.

Анализ недельного меню показал, что в нём в достаточной мере присутствуют мясные блюда (котлеты, отварное мясо, биточки), один раз в неделю блюда из рыбы (котлета из рыбы с морковью), овощное рагу, гарниры из припущенного риса, гречки, макароны отварные

Азизова Н.В.ответственный за организацию питания.