**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН**

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

 **«Средняя общеобразовательная школа № 7 города Буйнакска»**

**Описание опыта работы столовой**

Организация школьного питания является одним из важнейших условий поддержания у детей здоровья и способности к эффективному обучению.

Основными документами, определяющими требования к организации и режиму питания в МКОУ «Средняя общеобразовательная школа № 7 г. Буйнакска», работе школьного пищеблока, являются Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН 2.4.5.2409-08) и Устав МКОУ «Средняя общеобразовательная школа № 7 г. Буйнакска», в соответствии с которыми в школе организовано горячее разовое питание.

На протяжении многих лет в нашей столовой используются разные формы обслуживания учащихся, преимущественно это комплексные завтраки и обеды. Организация полноценного горячего питания является сложной задачей и одним из важнейших звеньев служит разработка программы «Здоровое питание» по совершенствованию организации питания обучающихся.

В школе действует Совет по питанию, в состав которого входят: директор школы, заместитель директора по воспитательной работе, педагог-психолог, медицинская сестра, член совета старшеклассников, председатель родительского комитета. На заседаниях обсуждаются вопросы, касающиеся организации питания в учреждении, предлагаются планы мероприятий по её совершенствованию. Члены Совета участвуют в проведении мероприятий, связанных с организацией питания и деятельностью пищеблока, выносят на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, дают рекомендации, направленные на улучшение питания в школе.

Достичь положительных результатов в области организации питания стало возможным при активном взаимодействии классных руководителей с родителями и обучающимися, благодаря систематическому дежурству учителей и старшеклассников в школьной столовой, планомерному обсуждению вопросов питания на заседаниях общего собрания трудового коллектива, Совета школы, на родительских собраниях.

Финансовое обеспечение организации школьного питания в настоящее время осуществляется за счет республиканского и муниципального бюджета. Решением.

Поваром школьной столовой, медицинской сестрой разработано для обучающихся школы. Блюда в меню комплектуются с соблюдением следующих требований: вкусовой сочетаемости, разнообразия (неповторяемости по дням), соответствия среднедневной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднедневного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из специального набора рецептур, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

Меню в нашей столовой достаточно разнообразное, благодаря тому, что используется большой ассортимент продуктов и различные способы их кулинарной обработки. В рационе постоянно присутствует молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи. Предлагается множество различных вариантов блюд: традиционные щи и борщи, супы овощные, с крупами, макаронными изделиями.

При приготовлении крупяных гарниров используются разнообразные крупы, в том числе овсяная, гречневая, перловая, рисовая, которые являются важным источником ряда пищевых веществ.

Увеличение процента охвата горячим питанием школьников произошло благодаря эффективной работе классных руководителей, которые постоянно проводят профилактические беседы с учащимися по сохранению здоровья посредством полноценного питания с привлечением медицинского персонала школы, педагога-психолога, врачей поликлиники. На родительских собраниях систематически поднимается тема организации здорового образа жизни, здорового питания, проходит мониторинг изучения мнения родителей по проблеме школьного питания. На заседаниях родительского комитета школы организуются деловые игры по вопросам рационального питания с дегустацией новых школьных блюд. К эффективным мероприятиям, позволившим существенно повысить процент охвата горячим питанием наших школьников, мы относим и эстетическое оформление обеденного зала.

В соответствии со штатным расписанием на 2019-2020 учебный год обслуживают школьный пищеблок пять работников: повар, кух.рабочие, завхоз (кладовщик). Повар имеет V разряд и отвечает за качество приготовляемой продукции, соблюдение натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, соответствие приготовленной пищи физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Они ежедневно готовят разнообразные блюда в соответствии с требованиями СанПиНа. Завхоз (кладовщик) Салаватова А.М. несёт ответственность за ежедневное ведение необходимой документации, контролирует качество поступающих продуктов, правильность закладки продуктов и приготовления готовой пищи. Подсобный рабочий следит за чистотой пищеблока. Мытье посуды осуществляется ручным способом. По окончании работ умывальники, раковины тщательно очищаются, моются и дезинфицируются.

 Каждый работник пищеблока несет ответственность за состояние рабочего места, выполнение санитарных требований на своем участке. Повара имеют среднее специальное образование. Работники школьной столовой прошли курсы повышения квалификации и прослушали санитарный минимум, проведённый специалистами санитарно-эпидемиологической станции.

Контроль за организацией питания и работой школьной столовой осуществляется созданной комиссией по проверке горячего питания. Комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, санитарным состоянием пищеблока, организацией приёма пищи обучающихся,проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации. По итогам проверки оформляется акт.

В школе создана бракеражная комиссия, которая осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения, следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей. Записи в бракеражном журнале ведутся медицинской сестрой ежедневно.

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

Однако проблема укрепления и пополнения материально - технической базы школьной столовой остается и на сегодняшний день весьма актуальной.

Для правильного воспитания школьников уделяется внимание не только рациону питания, но и сервировке стола, культуре поведения за обеденным столом. Обеденный зал оформлен наглядными плакатами, которые призывают соблюдать правила личной гигиены и поведения за столом.

Рациональное питание, соответствующее возрастным физиологическим потребностям, является одним из важнейших факторов формирования здоровья детей. Правильное организованное питание оказывает существенное влияние на устойчивость детского организма к неблагоприятным факторам, повышает его работоспособность и выносливость, способствует оптимальному развитию детей.

Анализ организации питания в школьной столовой выявил ряд проблем, требующих принятия необходимых мер по совершенствованию организации питания, Это:

1. Укрепление материально-технической базы школьной столовой.

2. Соблюдение поточности технологических процессов пищеблока.

3. Постоянный мониторинг и анализ состояния организации школьного питания, его финансового обеспечения.

Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными санитарно-гигиеническими требованиями организации питания учащихся, постоянный мониторинг и анализ состояния организации школьного питания, его финансового обеспечения позволило:

1. Увеличить % охвата горячим питанием в соответствии с физиологическими нормами.

2. Поддерживать качество школьного питания, обеспечить его безопасность, сбалансированность, витаминизацию.

3.Улучшить показатели детского здоровья, создавать благоприятные условия для его сохранения и укрепления.

4.Формировать у школьников культуру питания и чувства ответственности за свое здоровье.

В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь следующих основных целей:

* рост учебного потенциала детей и подростков;
* улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
* снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
* улучшение успеваемости школьников;
* повышение их общего культурного уровня.

Организацию горячего питания в школе мы рассматриваем как здоровьесберегающую технологию, дополняющую современные образовательные технологии сохранения и укрепления здоровья учащихся.

**Директор Нурутдинова С.М.**

**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН**

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

 **«Средняя общеобразовательная школа № 7 города Буйнакска»**

**1. Оснащение пищеблока технологическим и иным оборудованием.**

      Количество мест в обеденном зале – 80, площадь посадочных мест - 100 кв. м.

         Обеспеченность мебелью: обеденный зал оборудован обеденными столами, скамейками, с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

         Наличие подводки горячей и холодной воды: ко всем моечным ваннам, раковинам подведена горячая и холодная вода через смесители. Для мытья столовой и чайной посуды установлена 3- х секционная моечная ванна, посудосушилки. Для мытья кухонной посуды установлена 2 -х секционная моечная ванна. Горячая вода от электронагревателя. На моечных ваннах указан литраж, имеются сушилки для сервизной посуды, для ополаскивания посуды имеется гибкий шланг с душевой насадкой. Чистые столовые приборы хранятся в специальных ящиках- кассетах, ручками вверх. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя. Над мойками вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Для обработки и хранения ветоши выделены замаркированные емкости. Установлена раковина для мытья круп.

         Наличие электрокипятильника: один электронагреватель на 100 литров.

         Обеспеченность пищеблока инвентарем, оборудованием, посудой: достаточное количество столовой посуды, приборов,  разделочного инвентаря. Разделочный инвентарь хранится в подвешенном состоянии, промаркирован. Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов доступных для контакта с пищевыми продуктами. Для хранения чистой посуды оборудованы стеллажи.  Имеется решетка для сушки чистой посуды, для сбора пищевых отходов и мусора имеются промаркированные емкости с крышками. Столы промаркированы.

         Холодильное и технологическое оборудование: бытовой холодильник -2, морозильный ларь – 1, мармит первых блюд – 1, мармит вторых блюд – 1 , электропечь – 2.

         Условия хранения продуктов: для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование, температурный режим соблюдается. Хранение овощей производится в овощехранилище школы.

     Имеется программа производственного контроля, журналы оформленные в соответствии с рекомендуемыми формами СанПин 2.4.4.4.2599-10, а так же выделена и промаркирована посуда с крышками для отбора и хранения суточных проб.

**Директор Нурутдинова С.М.**

**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН**

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

 **«Средняя общеобразовательная школа № 7 города Буйнакска»**

**Мероприятия на 2020-2021 учебный год, направленные на просвещение школьников, родителей по основам правильного питания, воспитание культуры питания и ответственности за свое здоровье**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Сроки** **реализации** | **Ответственные** **исполнители** |
| Контроль за организацией питания обучающихся из семей, где дети находятся в социально - опасных условиях, и малообеспеченных семей | В течение года | Директор, Зам. директора по ВР |
| Организация  горячего питания школьников | В течение года | Директор, зам. директора по УВР |
| Анкетирование родителей и обучающихся по вопросам организации школьного питания | В течение года | Зам. директора по УВР |
| Информирование родителей  на тему- «Питание и здоровье»;- «Режим дня и здоровое питание – залог успешной учебной деятельности и сохранения здоровья школьника».  | ОктябрьВ течение года | Общешкольное родительское собраниеКл. руководители |
| Беседы -«Здоровье, красота и правильное питание»-«Режим дня и основы здорового питания школьников» | В течение года | Кл. руководители |
| Встречи с медработником «Правильное питание – залог сохранения здоровья» | В течение года | Зам. директора по УВР, Кл. руководители |
| Информирование родителей «Санитарно – гигиенический режим и организация питания школьников» | Декабрь | Кл.руководители |
| Беседы «Витамины – источник здоровья», «Если хочешь быть здоров».  | Апрель | Кл. руководители |
| Индивидуальные собеседования с родителями по итогам медосмотра | В течение года | Медсестра, Кл.руководители |
| Консультации для родителей по вопросам физвоспитания обучающихся в семье, режима дня и правил личной гигиены ребенка, закаливания детей. | В течение года | Медсестра,учителя физкультуры, кл. руководители |
| Дни здоровья в рамках акции «Здоровый я – здоровая страна!» | В течение года | Кл.руководители |
| Выпуск информационного листка для родителей | В течение года | Кл.руководители |

**Директор Нурутдинова С.М.**

**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН**

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

 **«Средняя общеобразовательная школа № 7 города Буйнакска»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Направления** | **Информация ОУ** |
| 1. **Сведения об организации питания**
 |
|  | Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом | Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 7 г. Буйнакска» |
|  | Тип школьной столовой (школьно - базовая столовая, сырьевая, раздаточная) | школьно - базовая столовая |
|  | Количество обучающихся: - всего | 1029 человек |
|  | -получают горячее питание (количество, %) | 504 человека,100% |
|  |  | Классные руководители 1-4 классов ежедневно ведут табель посещаемости и питания детей. Согласно данным табеля, завхоз Салаватова А.М. составляет сводную ведомость по расчётам за услуги питания.  |
|  | Использование современных информационно - программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся | Ответственные по питанию – Медсестра Хайбулаева П.Повар Рабаданова Х.Завхоз Салаватова А.М. Ведется в контроль за расчётами: класс, (количество детей, сумма); Ежедневно осуществляется контроль расход суммы. В пятницу подводит итог за неделю по каждому классу.  |