

Организация питания учащихся

В соответствии с законодательством КР в области образования, в частности, законом КР «Об образовании», организация питания в общеобразовательной организации возлагается на образовательную организацию.

Во исполнение Указа Президента КР № 372 от 12.06.2006 г. «Об организации питания учащихся в общеобразовательных школах КР», в целях создания необходимых условий для организации питания учащихся 1-4 классов в СОШ № 35 изданы приказы

1) Приказ № 64 от 18.08.2022 г. «Об организации питания учащихся 1-4 классов» Подготовлены списки учащихся 5-7 -х классов для льготного питания. Во исполнении постановления Правительства Кыргызской Республики «Об утверждении нормативноправовых актов Кыргызской республики в области общественного здравоохранения» от 16 мая 2011 года №225 и постановления правительства Кыргызской Республики «Об утверждении актов в области общественного здравоохранения» от 11 апреля 2016 года №201, постановления Бишкекского городского Кенеша «Об организации питания детей в общественных организациях г. Бишкек» от 20 мая 2015 года № 129, постановления мэрии города Бишкек от 18 августа 2014 года №114, в целях обеспечения качественным и безопасным питанием детей и недопущения инфицирования пищеблока, столовой и продуктов питания, в СОШ № 35 издан приказ № 70 от 18.08. 2022 г. о создании комиссии по контролю за качеством продуктов питания и приготовленных блюд из числа членов Попечительского совета .

Выделено помещение для питания учащихся (столовая) на 60 посадочных мест, размещенная на 1 этаже, все инженерные сети централизованные, работают исправно. Горячая вода от электронагревателя, горячий цех с производственными участками, посудомоечное помещение с окнами выдачи чистой и грязной посуды, складское помещение, санитарно-бытовые помещения (раздевалка, сан.узел), загрузочная. В горячем цехе все производственные участки, кухонная посуда, холодильный шкаф, для первичной обработки (мясо, овощи), используются по назначению, имеется жарочный шкаф, электроплиты, тестомес на 2 кг, столовая посуда.

В 2021-2022 учебном году бесплатное питание школьников осуществляется за счёт средств местного бюджета из расчета 14 сом на 1 ребенка.

Бесплатное питание в пределах выделенных бюджетных средств получают 254 учащихся 1-4 классов, 38 учащихся 5-7 -х классов из социально-незащищенных семей.

Список детей на бесплатное питание утвержден приказом директора школы.

Основным документом, определяющим требования к организации и режиму питания, работе школьного пищеблока являются санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

В соответствии со штатным расписанием на 2022-2023 учебный год обслуживают школьный пищеблок работники:

Повар	Подсобный рабочий
1	1

Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработка меню школьных обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Недостатком в организации питания школьников является составление меню с учетом не столько физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, сколько с учетом стоимости продуктов. Хотя по-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия установленным нормативам питания детей.

Поваром школьной столовой Головченко Р. Ф. на основе разработанного еженедельного меню, утвержденного УО мэрии г. Бишкека, готовятся блюда для учащихся школы. Блюда в меню комплектуются с соблюдением 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 рецептов, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся. Меню достаточно разнообразное. Разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки. В рационе попеременно присутствует молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб и хлебобулочные изделия.

В течение недели в рационе обязательно присутствуют крупы и макаронные изделия, обязательно включаются зелень, картофель и витаминизированные продукты. При приготовлении крупяных гарниров используются разнообразные крупы, в том числе гречневая, пшенная, рисовая, которые являются важным источником ряда пищевых веществ. В рационе присутствуют молочно - крупяные блюда (каши).

Витаминизация блюд проводится регулярно, для этого используется порошок «Витамин «С».

Для приготовления блюд и кулинарных изделий используется только йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов.

В меню через день чередуется горячее питание, чай, компот с кексом и т.п.

В школе есть ответственные по питанию, зам.директора по УВР Айдакеева Г. М., соц. педагог Артыкбек к.Б., которые ведут персональный учет питающихся за счет бюджета, участвуют в проверке качества питания, а в

конце месяца составляют итоговый сводный табель с приложениями (по детодням).

Для правильного развития учащихся, сохранения их высокой работоспособности большое значение имеет также соблюдение режима питания. Составлен график приёма пищи в столовой с соблюдением условий для соблюдения санитарно-гигиенических требований.

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

Классные руководители ведут табель учета посещения школьной столовой. Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям. В каждом учебном году проводится текущий ремонт школьного пищеблока, производственных помещений, обеденного зала. По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды и приборов.

На протяжении всего учебного года классными руководителями проводятся классные часы по темам: «Культура приема пищи», «Витамины – наши друзья», «Питание и твое здоровье», «Правила поведения за столом».

Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.

Заключение

Сбалансированное питание детей и подростков способствует повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, увеличивает адаптационные возможности организма, оказывает существенное влияние на формирование и состояние здоровья человека на протяжении всей последующей жизни. Особое значение приобретает правильное питание в связи с тем, что в последнее время дети проводят в школе все больше времени при весьма интенсивном характере процесса обучения.

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.

Недостаточное потребление белков, витаминов, аминокислот, микроэлементов отрицательно сказывается на показателях физического

развития, способствует постепенному развитию обменных нарушений, хронических заболеваний. В структуре заболеваний среди школьников продолжает расти удельный вес болезней желудочнокишечного тракта, костно-мышечной системы, крови, эндокринной системы, обмена веществ. Недостаточно высок уровень специалистов, занятых в сфере школьного питания.

Таким образом, анализ организации питания в школьной столовой выявил ряд проблем, требующих принятия необходимых мер по совершенствованию организации питания, это:

1. Постоянный анализ состояния организации школьного питания, его финансового обеспечения.
2. Разъяснительная работа среди учащихся и родителей о необходимости правильного питания.

Ответственная за питание соц. педагог.

Артыкбек. к. Б.