**Организация питания в школе**

«Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя.

От жизнерадостности, бодрости детей зависит их

духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы»

В.А.Сухомлинский

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

* фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
* в этом же возрасте закладываются и основы здорового образажизни как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проецируемой деятельности;
* школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения иразвития здоровья.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания

здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание. Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Особенно сейчас остро встал вопрос об

организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно- гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. На столах всегда есть салфетки, соль. Дополняют все это красочная наглядная агитация в виде картин, стендов, плакатов. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую. Соблюдениенорм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником школы.

Уважаемые родители!

# Бесплатным горячим питанием

с 5 сентября 2022 года по 31 мая 2022 года обеспечиваются обучающиеся 1-4 классов.

В [ст. 37 Закона об образовании](http://base.garant.ru/70291362/9db18ed28bd6c0256461e303941d7e7a/) внесены поправки об обеспечении учащихся начальной школы не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда (не считая горячего напитка) за счет бюджетов федерального, регионального и местного уровней, а также за счет иных источников финансирования, установленных законом.

В [Закон о качестве пищевых продуктов](http://base.garant.ru/12117866/) внесены изменения, закрепляющие положения в сфере качества и безопасности пищевой продукции. Устанавливаются требования к достоверности предоставляемой юрлицами и ИП информации о качестве и безопасности продуктов питания, о ее соответствии нормативам. Обновлен понятийный аппарат: уточняются понятия качества пищевой продукции, ее характеристик, включающих определения безопасности, потребительских свойств, энергетической и пищевой ценности, аутентичности и др.

В рамках реализации послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 и реализации Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»

Роспотребнадзором разработаны и размещены на официальном сайте методические рекомендации.

1. МР «Рекомендации по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях».

[Скачать](http://www.kursk-sosh27.ru/images/2020/09/2.pdf) (\*.pdf)

1. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях".

[Скачать](http://www.kursk-sosh27.ru/images/2020/09/3.pdf) (\*.pdf).

Указанные методические рекомендации детализируют требования к организации питания, регламентированные действующими санитарными нормами и правилами, и, предназначены в качестве методического инструмента реализации субъектами Российской Федерации на практике Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию 15.01.2021 об обеспечении 100 % охватаобучающихся начальных классов бесплатным горячим здоровым питанием.

В основу методических рекомендаций положены принципы здорового питания, способствующие укреплению здоровья и снижению риска развития заболеваний, основными из которых являются:

* обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
* соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энерготратам;
* обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
* обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
* исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

Документы направлены на профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара и других), на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

Содержат рекомендации по режиму питания (интервалам, времени и количествам приемов пищи) детей как в образовательных организациях, так и дома, формированию у детей культуры правильного питания, по составлению меню, по оснащению пищеблоков технологическим оборудованием, обеспечению

контроля качества питания и мониторинга горячего питания с целью оценки эффективности организации питания обучающихся. В методических рекомендациях приведены среднесуточные наборы пищевых продуктов, примерные меню, таблицы замены пищевых продуктов с учетом их пищевой ценности.

Документы приводят необходимые разъяснения по:

* вопросам организации питания детей в общеобразовательной организации;
* качественным характеристикам продуктов, используемым для приготовления блюд (предупреждают возможность замены физиологически полноценных продуктов на менее ценные в биологическом отношении аналоги);
* порядку мониторинга и общественного (родительского) контроля;
* предлагают к использованию варианты меню для организации питания обучающихся.

**Организация питания в школе является важнейшей частью качественного образования детей. Для учеников начальных, средних и старших классов ввиду их повышенной активности на уроках и переменах требуется большое количество питательных веществ.**

**Важные факты об организации питания в школе:**

* **Положением об организации питания гарантируется высокое качество и безопасность питания для школьника, а также удовлетворение основных потребностей его организма.**
* **В нашем образовательном учреждении организован пищевой блок**

**(столовая, буфет) для полноценного питания учащихся.**

* **Рацион и режим питания разрабатывается согласно всем эпидемиологическим требованиям.**
* **Гигиенические показатели продуктов соответствуют нормам СанПиН покалорийности, энергетической ценности и содержанию витаминов в школьномпитании и полностью соответствуют потребностям подрастающего организма.**
* **Горячее питание организовывается для каждого класса с учетом учебного режима школьников. Столы в пищевом блоке заранее накрываются. Льготное питание (бесплатные обеды) детей в школьной столовой осуществляется на основании постановления Администрации Правобережного района**

**Льготное питание (бесплатные обеды) детей в школьной столовой осуществляется на основании постановления**

**Категории семей для получения льготы: малообеспеченные многодетные, дети с ОВЗ, сироты.**

**Льготное питание в 2022 - 2023 учебном году Информация по бесплатному питанию**

**Перечень документов для малообеспеченных семей:**

1. Заявление о предоставлении бесплатного питания;
2. Копия документа, удостоверяющего личность заявителя (или его уполномоченного представителя), а также членов его семьи (паспорт или иной документ, удостоверяющий личность);

1. Сведения о составе семьи заявителя, выданные уполномоченным органом (при регистрации родителей с детьми (одним из них). Если зарегистрированы по разным адресам, то справка предоставляется с каждого адреса;
2. Копии свидетельств о рождении всех несовершеннолетних детей;

**Информация о лице ответственном за питание.**

Ответственный за организацию питания учащихся, за составление меню для обучающихся школы

Педагог-организатор Агкацева Алана Ахсарбековна 8(86737)5-42- 43

Режим работы: 08.00 – 15.00

**Фунциональные обязанности:**

* осуществление контроля за работой пищеблока и соблюдением санитарно- гигиенического режима;
* проверка качества продуктов при их поступлении на склад и кухню, контроль правильности хранения и оборотов продуктов питания;
* составление при участии шеф-повара ежедневной меню-раскладки в соответствии с картотекой блюд;
* осуществление периодического подсчета химического состава блюд и калорийности диет, контроль химического состава фактически приготовленных блюд и рационов (содержание белка, жира, углеводов, минеральных, веществ, энергетическая ценность и др.) путем выборочного направления в лабораторию центра госсанэпиднадзора отдельных блюд;
* контроль закладки продуктов и отпуск блюд, согласно поступившим заказам, проведение бракеража готовой продукции;
  + осуществление контроля за санитарным состоянием столовой, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками раздаточных правил личной гигиены;
  + оформление в установленном порядке служебной документации.