

**Материалы
МБОУ ООШ № 31
для участия в
муниципальном этапе
краевого конкурса
« На лучшую
школьную столовую»**

Дети
главное богатство –
детям нужно развиваться,
чтоб расти и развиваться,
нужно правильно питаться!

Организация питания в общеобразовательном учреждении

Администрация школы, коллектив учителей МБОУ ООШ № 31, где обучается 42 учащихся, понимают, что первоочередными задачами выполнения программы «Здоровье» является укрепление здоровья учащихся через охват горячим питанием всех учащихся школы, и понимают, что от правильной организации питания во многом зависит состояние здоровья детей и весь учебный процесс.

Перед учителями школы и Советом школы стоят следующие задачи:

- 1) сформировать у ребят 1-9 классов основы рационального питания – залога здоровья, как главной человеческой ценности;**
- 2) формировать у детей представления о необходимости заботы о своём здоровье и здоровье окружающих;**
- 3) содействовать сохранению здоровья каждого школьника через организацию питания в школе;**
- 4) расширить и разнообразить взаимодействие школы, родителей и общественности в укреплении здоровья учащихся.**
- 5) обеспечить учащихся через классные часы необходимой информацией для формирования собственных стратегий и технологий правильного питания.**

Основные принципы организации питания школьников:

- **соблюдение основ рационального питания;**
- **обеспечение энергетического баланса;**
- **соблюдение норм физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии;**
- **соблюдение норм потребления различных продуктов питания;**
- **соблюдение дифференцированного подхода к рациону питания детей младшего, среднего школьного возраста.**

Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами

В школьной раздаточной трудится добросовестный работник, который старательно и заботливо обеспечивает здоровое питание школьников.

№ п/п	Ф. И. О.	Должность	Образование
1.	Порхаева Л. В.	Кух. рабочая	среднеспециальное

Учётная документация пищеблока

В столовой ведутся журналы:

1. Журнал бракеража готовой продукции.
2. Журнал «Здоровья».
3. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
4. Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
5. Журнал «Товарные накладные».

Медицинский работник ежедневно ведёт наблюдение за качеством приготовленной пищи и культурой обслуживания. Контролирует соблюдение санитарных правил в столовой, участвует в витаминизации третьих блюд.

Для контроля над работой пищеблока созданы две комиссии, работающие каждая по своему плану и выполняющие разные функции. Прежде всего, это бракеражная комиссия. В её обязанности входит контроль за поступающей готовой продукцией, проверка качества готовой пищи, поступающей в столовую, в состав которой входят директор, ответственная за организацию питания, медицинский работник.

Совсем иные функции у комиссии Общественного Совета по питанию по контролю за организацией и качеством питания. Задачи данной комиссии организовать питание таким образом, чтобы выполнялись все требования санитарии и гигиены, а также требования, предъявляемые к питанию школьников различного возраста. В задачи данной комиссии входит также пропаганда здорового образа жизни.

Наличие комплектов столовой посуды по нормативу

№ п/п	Наименование	Количество
1.	Глубоких тарелок.	80
2.	Мелких тарелок.	80
3.	Кружек.	80
4.	Ложек.	80
5.	Вилочек.	80

Буфет – раздаточная обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчёта не менее 2-х комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции.



Размещение и хранение оборудования и столовых приборов



Укомплектованность технологическим и иным оборудованием пищеблока МБОУ ООШ № 31

№ п/п	Наименование	Кол-во
1.	Изотермическая ёмкость (термос металлический) ТУ 1482-071-001863352008 на12 л	4 шт.
2.	Изотермическая ёмкость (термос металлический) ТУ 1482-071-001863352008 на 6 л.	4 шт.
3.	Кастрюля на 10 литров.	2 шт.
4.	Ведро, эмалированное.	2 шт.
5.	Металлическая подставка для ложек и вилок.	4 шт.
6.	Сушилки настенные.	2 шт.
7.	Шкаф для прокаливания столовых приборов.	1 шт.
8.	Мерный половник (250мл)	1 шт.
9.	Мерный половник (100 мл)	1 шт.
10.	Мерный половник (50 мл)	1 шт.
11.	Доска для хлеба (из твёрдой породы дерева).	1 шт.
12.	Доска для овощей (из твёрдой породы дерева).	1 шт.
13.	Нож для хлеба.	1 шт.
14.	Нож для овощей.	1 шт.
15.	Баночки для суточных проб.	18 шт.
16.	Кастрюля для кипячения баночек.	1 шт.
17.	Кастрюля для кипячения ветошей.	1 шт.
18.	Контрольные весы.	1 шт.
19.	Плита электрическая.	1 шт.
20.	Электронагреватель для воды «Аристон».	1 шт.
21.	Холодильник «Индизит».	1 шт.
22.	Ведро для отходов.	1 шт.
23.	Раздаточный стол.	1 шт.
24.	Обеденные столы.	4 шт.
25.	Раковины для мытья столовой посуды.	3 шт.

Информационный стенд по здоровому питанию



Перед входом в обеденный зал установлены умывальники из расчёта 1 кран на 20 посадочных мест.



Весь процесс, связанный с питанием, имеет большое воспитательное значение. Детям прививают важные гигиенические навыки: мыть руки перед едой.



Эстетика и культура оформления школьной СТОЛОВОЙ



Чистота, уют, хорошее оформление зала, чёткий порядок в столовой - всё это способствует привитию детям навыков потребления пищи.

Питание учащихся осуществляется в специально оборудованном помещении – школьной столовой, оснащенной в соответствии с требованиями предъявляемыми к организации питания школьников. Процесс питания организован в соответствии с утвержденным графиком.



Соблюдение в школьной столовой правил безопасности и санитарно- гигиенических требований

1. Находясь в школьном буфете, проявлять аккуратность, не оставлять продуктов питания и посуды на столах, не сорить на пол.
2. Соблюдать дисциплину и терпение.
3. Во время еды вести себя спокойно, не размахивать столовыми приборами, не кричать, не толкаться.
4. Перед приёмом пищи вымыть руки с мылом.
5. Не следует находиться в буфете в верхней одежде и головном уборе.
6. Заходить в посудомоечную и раздатку без разрешения буфетчицы не разрешается

Использование здорового питания во внеклассной работе по внедрению здоровосберегающих технологий

Знания о здоровом питании ребята получают и продолжают получать в ходе бесед классных руководителей, приглашённых врачей – специалистов, постоянных наставников родителей, из учебного материала по биологии, ОБЖ и другим предметам, а также из СМИ.

Лучше всего дают разнообразные знания о правильном питании те мероприятия, которые разрабатываются и проводятся с непосредственным участием ребят. Чем большее место в деятельности подростков занимает творческое начало, ориентированное на личностных способностях, включены инициатива и самостоятельность, тем большее удовлетворение приносят проведённая работа и выступление.

В школе стало давней традицией проводить праздник Осени, целью которого также является пропаганда правильного т.е. сбалансированного питания. По окончании праздника проводится ярмарка « Дары осени», на которой ученики делают поделки из овощей и фруктов, рассказывают о пользе овощей и фруктов в стихотворной форме, сервируют столы.

Классные руководители на классных часах проводят большую разъяснительную работу, что горячие завтраки намного полезней для здоровья и активной деятельности, чем вкусная выпечка или бутерброды. Проведены такие классные часы:

« Прежде чем за стол сесть, я подумаю, что съесть»,

« Каждому овощу своё время»,

«Здоровое питание»,

« Правильное питание – роскошь или необходимость» и др.

Все работники школы приложат все усилия при проведении различных мероприятий, так как *«Будущее России – это дети, здоровье которых во многом зависит от правильного питания.»*



Ребята приняли участие в конкурсе рекламного плаката «Правильно питаться – с болезнями не зняться!»



Члены родительского комитета на общешкольном родительском собрании 1 октября 2014 года информировали родителей о качестве приготовленной пищи, о соблюдении санитарных правил в школьной столовой, о участии в конкурсах, внеклассных мероприятиях на тему «Я и моё здоровье!».

Общешкольный классный час «О здоровом питании»



Анкетирование родителей «Школьное питание»

