

В МБОУ "Васильевская средняя общеобразовательная школа" организовано горячее питание в соответствии с технологическими картами 10 дневного цикличного меню, согласованными ТО Управления Роспотребнадзора по Московской области. Питание осуществляется по графику приема пищи, утвержденному приказом директора, в помещении столовой. Ежедневно в рацион питания входят овощи, фрукты, соки.

Для приготовления пищи имеется пищеблок, оснащенный технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Для хранения продуктов питания имеется кладовая.

Приготовление пищи осуществляется в соответствии с технологическими картами сотрудником пищеблока.

Зав производством: Болохова Анна Николаевна

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

В нашей школе с февраля 2020года организован общественный контроль за организацией питания.

Телефон горячей линии "Родительский контроль школьного питания":

8-496-548-31-44

Организуя контроль школьного питания, берем на вооружение:

приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

письмо Министерства образования и науки РФ от 12 апреля 2012 г. N 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»,

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов

СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.4.990-00

Технология проверок не сложна. Совместно с администрацией и представителями органов родительского самоуправления:

1. После звонка на перемену понаблюдайте в обеденном зале:

- как дети входят в зал,
- как рассаживаются за столы,
- как ведут себя за столом,
- какова культура приема пищи,
- кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал,
- вид обслуживания: кто и когда накрывает на

столы, кто сопровождает детей, и т.д.

2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.

3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.

4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните:

- кто составляет меню,
- разнообразие блюд,
- наличие и разнообразие овощного меню,
- стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность,

5. Поинтересуйтесь также:

- организационно-правовой формой школьной столовой,
- кто готовит блюда: доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока,
- наличием спецодежды у работников пищеблока,
- когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.

6. Как организовано руководство школьным питанием:

- наличие графика работы столовой,
- есть ли льготное питание школьников,
- организация дежурства,
- как организовано обучение детей культуре питания,

роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения.

8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

При контроле руководствуемся следующим:

1. Горячее питание должно быть двухразовое (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не должны превышать трех-четырёх часов. Для посещающих группу продленного дня дополнительно рекомендуется организовать полдник.

2. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак — 25%, обед — 35%, полдник — 15% (для обучающихся во вторую смену — до 20 — 25%), ужин — 25%.

3. В рацион школьников должны быть включены все группы продуктов:

- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- мясо и мясопродукты;
- рыба и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;
- яйца;
- пищевые жиры;
- сахар и кондитерские изделия.

4. Соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) в суточном рационе питания школьников должно составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности — 10 — 15, 30 — 32 и 55 — 60% соответственно).

5. В школе должно быть разработано циклическое меню на 10 дней, а также предусматриваться профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности:

· Ежедневно в рационе питания должны быть мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

· Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

· Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени.

· Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 градусов С, холодные супы, напитки — не выше 14 градусов С.

· Предпочтение отдается свежеприготовленным, а не разогретым блюдам.

· В примерном меню не допускается повторение одних и тех же кулинарных изделий в последующие 2-3 дня.

6. Питьевой режим в школе может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

7. В школе может осуществляться торговля пищевой продукцией, не требующей особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в индивидуальной потребительской упаковке, с использованием торговых автоматов:

- молоко питьевое стерилизованное витаминизированное;
- стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта;
- творожные изделия (продукты);
- вода питьевая негазированная высшей категории;

· напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках;

· соки и нектары фруктовые и овощные натуральные.

8. В школе должна проводиться работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников. Для этого предполагается не только организовать рациональное питание в школьных столовых, но и вырабатывать у детей верное представление о полезной пище.

9. Должна быть спланирована и осуществляться подготовка, переподготовка и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих организацию питания школьников.

Школьное питание должно быть полезным и сбалансированным.