

Качество организации питания в новом учебном году

МБОУ СОШ № 7 им.Рокоссовского
К.К. хутора Бойкопонура



Школьное питание — вопрос всегда актуальный и, зачастую, болезненный. С одной стороны, всем очевидно, что еда в столовой должна соответствовать принципам здорового питания, быть полезной и покрывать потребности растущего детского организма. С другой - она должна быть вкусной и аппетитной, нравиться детям, а с третьей — вписываться в бюджет, указанный в тендере.



Организация питания учащихся МБОУ СОШ №7

- Организация питания учащихся находится на постоянном контроле Управления образования под руководством Любич О.В. Ответственная за организацию питания - М.Г.Тетерук. В школе два раза в год проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества, ассортимента питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительские собрания, с ними знакомим работников столовой. На классных часах учителя проводят беседы с детьми о необходимости сбалансированного питания для растущего организма, о правилах поведения при приеме пищи, о культуре питания и ответственности за свое здоровье.





Нормы питания школьников

- 1 января 2021 появились новые СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которые включили в полезное меню для школьника:
- белковую пищу: мясо, яйца, творог, молоко;
- 30% жиров растительного происхождения;
- пищевые волокна, 10–20 граммов в сутки: сухофрукты, цельнозерновой хлеб, рис, муку, бобовые и овощи;
- витамины и микроэлементы, сбалансированные по составу;
- йодированную соль.



Требования к пище в школьной столовой

- Приложение 10 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 указывает, какое количество основных веществ должна содержать пища, но этот параметр можно корректировать с учётом климатических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей.
- Основные требования к рациону школьника:
 - 1. Обязательно должна присутствовать белковая пища: мясные продукты, творог, молоко, яйца.
 - 2. Не менее 60% белка должно иметь животное происхождение.
 - 3. 30% жиров должны иметь растительное происхождение.
 - 4. В состав пищи должно входить не менее 10-20 г пищевых волокон в сутки. Рекомендованы сухофрукты, цельнозерновой хлеб, рис, мука, бобовые, овощи.
 - 5. Пища должна иметь сбалансированный состав, содержать достаточно витаминов и микроэлементов.
 - 6. Еда должна быть многообразной, одни и те же блюда в течение нескольких дней подряд недопустимы.



Кто составляет меню для школьников?

- Для каждой возрастной группы примерное меню разрабатывают минимум на две недели с учётом предусмотренных потребностей в КБЖУ.
- Если еда готовится работниками школы. В нашей школе питание отдано на аутсорсинг, меню утверждает ИП Решетько С.А. и согласовывает с руководителем образовательной организации – Бабенко Н.В.
- Раньше основное меню также было необходимо утверждать в Роспотребнадзоре, но СанПин 2.3/2.4.3590-20, введённый с 1 января 2021 года, этого больше не требует.



Пирамида питания



«СОГЛАСОВАНО»
40/ Директор МБОУ-СОШ № 7
муниципального образования
Калининский район



Бабенко Н.В.

«УТВЕРЖДАЮ»
Индивидуальный
предприниматель
Решитыко Светлана
Александровна



Решитыко С.А.

МЕНЮ

На «09» сентября 2021 года Вторая неделя. День: четверг

ЗАВТРАК				
Категория школьников	Учащиеся в возрасте от 7 до 11 лет 1-4 классы		Энергетическая ценность, кКал	
	Выход (г) на 1 порцию	Цена, Руб.	кКал	Всего: кКал
Пудинг из творога со сгущ. молоком	160/15	76-97	325,12/38,70	688,78
Чай с сахаром+ вкг.С	200		117,78	
Хлеб пшеничный	40		94,14	
Кислом. продукт Йогурт	180		113,04	
ОБЕД				
Категория школьников	Учащиеся в возрасте с 11 лет и старше		Энергетическая ценность, кКал	
	Выход (г) на 1 порцию	Цена, Руб.	кКал	Всего: кКал
Овощи по сезону	80	79-77	17,04	1015,63
Суп гороховый	250		108,25	
Котлеты рыбные в соусе	100		156,25	
Картофельное пюре	180		205,7	
Компот из с/фр.+ вкг.С	200		87,6	
Хлеб пшеничный/ржаной йодированный	60/42		164,08/73,08	
Фрукты по сезону/Кондитерские изд.	100/28		52,0/128,8	









Затвтрак



Обед



Режим питания школьной столовой

- 1 класс – 9:45-10:05
- 2-4 классы – 10:00-10:20
- 5-8 классы – 11:00-11:20
- 9-11 классы – 12:00-12:20



Контроль качества питания в школе

- Как и любые работники общественного питания, школьный повар и помощник повара МБОУ СОШ №7 имеют медицинские книжки. У сотрудников пищеблока, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией и занятых в приготовлении блюд, отсутствуют заболевания кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаки инфекционных заболеваний. Для допуска к работе проводится их ежедневный осмотр школьным медиком либо назначенным ответственным лицом.



Контроль качества питания в школе

- В пищеблоке для сырья и готовых к употреблению блюд используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, упаковка и кухонная посуда.
- В конце рабочего дня вся посуда, столовые приборы и подносы с моется вручную с обработкой дезинфицирующими средствами. При этом для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря используются разные ёмкости.



Бракераж в школьной столовой

- Бракераж готовой продукции — снятие пробы с блюда для проверки его соответствия установленному внешнему виду и вкусу.
- Его проведение — обязанность школы. Для этого ежегодно создаётся специальная комиссия минимум из трёх человек. Директор образовательной организации либо его заместитель — всегда в качестве председателя. Также к бакеражу могут привлекаться медицинский работник, педагоги, повара, представители родительского комитета.
- [Бакеражная комиссия](#) контролирует все аспекты работы пищеблока, качество продуктов, отслеживает правильность составления ежедневного меню, сроки реализации блюд, а также снимает пробы за 30 минут до начала их реализации.



Родительский контроль

- В мае 2020 года Роспотребнадзор утвердил Методические рекомендации [МР 2.4.0180-20](#) «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях». Это совершенно новый документ, не имеющий аналогов ранее.
- Он официально предусматривает допуск родителей к контролю качества питания в школах, благодаря чему можно проверить не только соответствие фактического ассортимента блюд утверждённому меню и прочие соответствия установленным нормативам, но и оценить «индекс несъедаемости», а также обсудить с учениками их удовлетворённость ассортиментом и качеством еды, уточнить вкусовые предпочтения детей.
- Жалобы и предложения необходимо направить школьной администрации.



Полноценное и правильно организованное питание – необходимое условие долгой и полноценной жизни.

