



Описание опыта работы школьной столовой

2018

*Пища столь же необходима для
здоровья,
сколь необходимо приличное
обращение человеку образованному.*

Козьма Прутков



ФГОС ОСО ориентирован на становление определённых личностных характеристик обучающихся. Одной из составляющих портрета выпускника является его отношение к здоровому образу жизни. Это молодой человек, осознанно выполняющий и пропагандирующий правила здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни. Реализуя ФГОС ООО и ФГОС ОСО, школа должна создавать условия для формирования у обучающихся здорового образа жизни.

Организация школьного питания является одним из важнейших условий поддержания у детей здоровья и способности к эффективному обучению.

Рациональное питание обучающихся – одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении. Роль школьной столовой в данных условиях трудно переоценить.

В последние годы на разном уровне государственного управления пристальное внимание уделяется вопросам организации школьного питания. Проводится огромная работа по совершенствованию нормативно-правового обеспечения организации школьного питания, ведь давно доказано, что недостаточное поступление питательных веществ в неокрепший организм в детском и юношеском возрасте отрицательно влияет на показатели успеваемости в школе, уровень физического развития, увеличивает процент заболеваемости.

Все выше сказанное определяет цель и задачи работы школы по организации питания обучающихся.

Цель: увеличение охвата школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.

Задачи:

- Стремление к постоянному совершенствованию работы школьной столовой (обновление материально-технической базы, профессиональный рост персонала, разнообразие меню).
- Улучшение осведомленности родителей, учителей о том, какие требования предъявляются к организации правильного питания детей.
- Формирование у детей ценностного отношения к собственному здоровью, навыков заботы о своем организме.
- Пропаганда культуры здорового питания.

Практика организации питания в МБОУ СОШ № 6 г. Амурска доказала преимущество столовых, работающих непосредственно на сырье. Не нужно транспортировать пищу на длительное расстояние, её замораживать и повторно разогревать. Поэтому, на наш взгляд, продукты сохраняют вкусовые достоинства и пищевую ценность. Качество сырья контролируется. Все пищевые продукты, поступающие в столовую, сопровождаются документом с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Опыт работы школьной столовой представлялся на конкурсы разных уровней:

год	мероприятия	результат
2004	Краевой смотр-конкурс на лучшую организацию питания школьников в общеобразовательных учреждениях в номинации "Лучшая столовая городских общеобразовательных учреждений"	Диплом 1 степени
2010	Муниципальный тур Всероссийского конкурса "Школа-территория здоровья"	Диплом 1 степени
2010	Районный конкурс "На лучшую организацию питания школьников"	Диплом 1 степени
2011	Районный конкурс "На лучшую организацию питания школьников"	Диплом 2 степени

(Приложение. Дипломы)

Не остаются в стороне родители обучающихся, так как они являются полноправными участниками образовательной деятельности школы. Родители принимают активное участие в опросах, изучающих состояние организации питания в школе. Достичь положительных результатов в области организации питания стало возможным при активном участии родителей в дежурстве в школьной столовой, планомерному обсуждению вопросов питания на собраниях трудового коллектива, на родительских собраниях, педагогических советах. На общешкольных и классных родительских собраниях ведётся разъяснительная работа по вопросам организации здорового питания.

**Циклограмма мероприятий, направленные на просвещение
школьников, родителей по основам правильного питания, воспитание
культуры питания и ответственности за свое здоровье**

Содержание работы	Сроки реализации	Ответственные исполнители
-------------------	------------------	---------------------------

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 6 г. Амурска Амурского муниципального района
Хабаровского края

Контроль над организацией питания обучающихся из семей, где дети находятся в социально - опасных условиях, и малообеспеченных семей.	В течение года	Директор, социальный педагог
Организация горячего питания школьников	В течение года	Директор, зам. директора по ВР
Анкетирование родителей и обучающихся по вопросам организации школьного питания	Декабрь апрель	Зам. директора по ВР
Информирование родителей 5классы - "Рацион питания пятиклассника" 6классы - "Питание и здоровье" 7 классы - "Режим дня и здоровое питание – залог успешной учебной деятельности и сохранения здоровья школьника" 8 классы - "Правильное питание – залог сохранения здоровья" 9 классы - "Правильное питание в период подготовки к экзаменам" 10 классы - "Здоровье, красота и правильное питание" 11 классы - "Режим дня и основы здорового питания школьников в период подготовки к экзаменам"	В течение года	Тематические родительские собрания на параллелях. Классные руководители
Беседы "Каких продуктов стоит опасаться" "Как правильно соблюдать режим здорового питания"	В течение года	Классные руководители
Встречи с медработником "Какими последствиями чревато переедание", "Почему ребёнок должен обязательно получать горячее питание"	В течение года	Медицинский работник
Информационный буклет для родителей "Санитарно – гигиенический режим и организация питания школьников"	Декабрь	Совет старшеклассников
Беседы "Витамины – источник здоровья",	Апрель	Классные

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 6 г. Амурска Амурского муниципального района
Хабаровского края

"Если хочешь быть здоров".		руководители
Индивидуальные собеседования с родителями по итогам медосмотра	В течение года	Медработник, классные руководители
Консультации для родителей по вопросам физического воспитания обучающихся в семье, режима дня и правил личной гигиены ребенка, закаливания детей.	В течение года	Медработник, учителя физкультуры, классные руководители
Дни здоровья в рамках акции "Папа, мама, я – здоровая семья"	В течение года	Классные руководители, учителя физкультуры
Выпуск информационных листков для родителей	В течение года	Администрация

Работа по формированию экологически целесообразного, здорового и безопасного образа жизни организована в школе посредством реализации Программы «Здоровье», разработанной педагогами школы, медицинским работником. Через мероприятия этой Программы ежегодно проходят обучение практически все ученики школы. Так в 2017/2018 учебном году обучение прошли 623 ученика (при общем количестве - 637 человек).

В столовой МБОУ СОШ № 6 г. Амурска созданы все условия для того, чтобы учащиеся питались сбалансировано, калорийно и главное полезно для организма. В течение дня дети получают весь необходимый минимум пищевых и минеральных веществ, меню школьной столовой разнообразно, составлено на основе утверждённых технологических карт, пища приготовлена аппетитно, вкусно, и в этом большая заслуга работников столовой.

В процессе приготовления пищи используется **десятидневное цикличное меню**, составленное в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное руководителем ОУ. Примерное меню разработано с учётом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока; наряду с основными блюдами дети постоянно получают овощи и фрукты, соки, йогурт.

Особым спросом у школьников пользуется **буфетная продукция**. Ребята с удовольствием покупают ватрушки, «гусиные лапки», крендели в сахаре,

«устрицы» с маком, булочки с сыром, растягаи с мясом, пирожки с картофелем и капустой. Всё это изделия собственного изготовления работников столовой. Разработка технологических карт новой продукции проводится работниками столовой совместно с управлением образования. Были разработаны технологические карты «устрицы» с маком, булочки с сыром, «гусиные лапки». **(Приложение. Технологические карты).** Питание школьников организовано по переменам. В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание школьников организуют в соответствии с графиком, который разрабатывают исходя из режима учебных занятий руководитель столовой вместе с директором школы, родителями и учениками школы. Соблюдение посещения столовой контролируют дежурный и социальный педагоги. В столовой есть всё необходимое для формирования у детей эстетических и гигиенических навыков. Перед входом в помещение столовой для мытья рук есть умывальники, зеркала, сушилки для рук. Умывальники укомплектованы жидким мылом. В зале приёма пищи на столах всегда есть салфетки.

Сегодня рассматривается вопрос о введении специальных режимов питания (диет, необходимых для детей, имеющих к тому медицинские показания).

Финансовое обеспечение организации школьного питания в настоящее время осуществляется за счет родительских средств и средств краевого и муниципального бюджетов. Ежедневно осуществляется витаминизация 3-х блюд.

Осуществляется **производственный контроль** администрацией, медицинским работником и родительской общественностью за организацией качественного, сбалансированного питания. **(Приложение. Производственный контроль)**

Информация о школьной столовой размещена на сайте школы:
<http://shcola6amursk.ucoz.ru/>

Обучающиеся школы принимают активное участие в организации питания в школьной столовой. В целях пропаганды здорового образа жизни и культуры питания ежегодно в рамках школьной научно-практической конференции "Путь в науку" обучающиеся защищают исследовательские проекты по различным проблемам: "Жевательная резинка: за и против", "Здоровое питание и витамины", "Любимое блюдо моей семьи", "О пользе Кока-Колы", "Кофе и его влияние на организм человека", "100 блюд из картофеля", "Рецепты моей бабушки", "Повара в погонах", "Причины хронических заболеваний". Так, в 2017/2018 году группа обучающихся 8 а класса провела исследование "Питание в школьной столовой", основанное на социологическом опросе обучающихся школы.

По плану работы школы проводятся мероприятия воспитательной направленности по пропаганде здорового образа жизни, куда входят вопросы важности соблюдения правил полезного питания. На классных часах, пятнадцатиминутках, в рамках уроков технологии, занятий внеурочной деятельности дети в доступной форме (беседы, презентации, видеоролики) получают информацию о правильном питании, как не навредить своему организму вредной пищей. Ежегодно в школе проводится фестиваль агитбригад классов "Мы за здоровый образ жизни". Опыт социального педагога школы, курирующего вопросы работы по формированию здорового образа жизни у обучающихся, обобщён и внесён в муниципальную базу данных инновационного опыта педагогов. В каждом выступлении затрагивается тема здорового питания. **(Приложение. Свидетельство об обобщении опыта).**

В течение года работники школьной столовой проводят **мероприятия по пропаганде здорового питания**. Так, в 2017/2018 году совместно с родителями были проведены мастер-классы "Как посчитать калории" (охват- 201 участник), "Его величество каша" (охват - 374 участника), "Раз салат, два салат" (охват- 191 участник), "Меню для отличника" (охват- 385участник), «Сладкая сказка», для школьного военно-патриотического объединения «Спецназ» (охват -15 участников). Традиционно в сентябре месяце проходит День открытых дверей для родителей пятиклассников, где родители и дети не только знакомятся с меню, но могут попробовать те блюда, которые будут предложены ученикам в течение учебного года (охват – 264 ученика).

Следует отметить, что столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Пристальное внимание уделяется её чистоте и внешнему виду (отсутствие сколов, трещин и т. д.). Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешённые к применению в ОУ средства дезинфекции. В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции по применению этих средств. Строго соблюдается температурный режим воды в моечных ваннах. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов.

В рамках реализации программы социально-экономического сотрудничества компании АО «Полиметалл УК» (далее – Компания) с Амурским муниципальным районом Хабаровского края в 2018 школа приобрела торгово-технологическое оборудование: электроплиту, мармит для 1-х и 2-х блюд, электросковороду, холодильную витрину, 2 секционные ванны.

Приложение.

№	Требования СанПиН	Организация питания в школе
1	Всего учащихся	639
2	Обучающиеся, охваченные горячим питанием	626
3	Меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается с руководителем образовательного учреждения и территориального отдела исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор	Меню разработано зав. столовой, утверждено директором школы и «Центром гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае в городе Комсомольске-на – Амуре, Комсомольском районе»
4	Нормативные документы: Закон РФ «Об образовании», Устав школы	В наличии
5	График питания учащихся в столовой на 2018-2019 уч. год	В наличии
6	Накопительная ведомость Меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов, калорийность. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню	В наличии Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором меню
7	Шеф-повар Повара Калькулятор Кладовщик Подсобный рабочий	Волкова Е.В. Казёнова Е.С. Попова О.И. Васильченко А.А. Колесникова Е.В. Челобанова Г.А
8	Ответственный над организацию питания	Заместитель директора по УВР
9	График доставки продуктов	Доставка продуктов ежедневно
10	Медицинские книжки работников пищеблока	1. Медицинские книжки работников пищеблока имеются в наличии. 2. Медосмотр пройден своевременно.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 6 г. Амурска Амурского муниципального района
Хабаровского края

		3.Инструктажи и санитарный минимум пройден.
11	Технологические карты (и калькуляционные)	Имеются в наличии на каждое блюдо
12	Наличие санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях НПО и СПО СанПиН 2.4.5.2409 – 08 (14.2.)	Имеются в наличии и изучены и используются в работе санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях НПО и СПО СанПиН 2.4.5.2409 – 08
13	Метрологические исследования весов ВНЦ-М2	Метрологическая поверка средств измерения массы ВР 41-49 и рычажных платформенных весов проводятся согласно договору № 166-18 от 28.04.2018 г. Протокол поверки средств измерения массы от 28.04.2018 г.
14	С целью контроля над соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд (14.11.). Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100г в промаркированную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы хранятся не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней)	Ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд и хранится в специально отведенном месте не менее 2-х суток.
15	Приказы и распоряжения, методические рекомендации Управления образования	В наличии
16	Продолжительность перемен для приёма пищи 20 минут (п. 7.2.) График питания по классам	Продолжительность перемен согласно Сан Пи Н 2.4.5.2409 – 08
17	Сервировка столов 7.3.	Организация обслуживания учащихся горячим питанием

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 6 г. Амурска Амурского муниципального района
Хабаровского края

		осуществляется путем предварительного накрытия столов.
18	Приказ руководителя школы: Об организации питания. О назначении ответственного за организацию питания в школе. Приказы по движению контингента обучающихся в течение учебного года. О создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся	Приказ № 211 -Д от 01.09.2018 года «Об организации горячего питания учащихся школы» Приказ № 203-Д от 01.09.2018 г «Об организации бесплатного питания» Приказ № 201-Д от 06.09.2018 «О стоимости питания в день детей из малоимущих и многодетных семей» Приказ № 201-Д от 01.09.2018 «Об утверждении графика санитарных дней»
19	Утвержденные директором школы функциональные обязанности ответственного за питание	Имеются в наличии утвержденные директором школы функциональные обязанности ответственного за питание
20	Положение о комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся (утвержденная на педагогическом совете) Положение об организации питания обучающихся	Имеются в наличии положение о комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, положение о бракеражной комиссии (приказ № 16-Д от 01.02.2014 « Об утверждении положений») Имеется в наличии
21	План работы комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся	Составлен план работы комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся
22	Программа производственного контроля	Имеется в наличии программа производственного контроля
23	Протоколы заседаний комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся	Имеются протоколы заседаний комиссии по контролю организации и

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 6 г. Амурска Амурского муниципального района
Хабаровского края

		качества питания обучающихся
24	Работа с родительской общественностью	• памятки для родителей по предупреждению заболеваний органов пищеварения, нарушения обмена веществ и расстройств питания • протоколы общешкольных родительских собраний • наличие стендов • классные часы • презентации • анкетирование
25	Документы по изучению потребительского спроса (опросы, анкеты) обучающихся, их родителей,	• анкеты для родителей • анкеты для учащихся
26	Пищевые продукты сопровождаются документом с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции 14.5	Пищевые продукты сопровождаются документом с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветеринарные свидетельства, ярлыки)
27	Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте. Для этих целей используют специально промаркированные ванны или емкости; возможно использование перфорированных емкостей. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке: 1.обработка 1-2% раствором кальцинированной соды; 2.обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в	Обработка яиц проводится согласно СанПиН 2.4.5.2409 – 08

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 6 г. Амурска Амурского муниципального района
Хабаровского края

	установленном порядке дезинфицирующих средств; Зополаскивание проточной водой не менее 5 минут до исчезновения запаха с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду (8.14.)	
28	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья 14.5.	Имеется и ведется регулярно
29	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции 14.6.	Имеется и ведется регулярно
30	Журнал «Здоровье» еженедельного медицинского осмотра соответствуют требованиям нормативных документов 14.7.	Имеется и ведется регулярно
31	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд 14.8.	Имеется и ведется регулярно
32	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования 14.10.	Имеется и ведется регулярно
33	Ведомость контроля над рационом питания 14.9.	Имеется и ведется регулярно
34	Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами п.5.2. Производственные и другие помещения организации общественного питания школы должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.	Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами
35	Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу (5.12)	Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием.
36	Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь:	Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельное и специально

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 6 г. Амурска Амурского муниципального района
Хабаровского края

	*ножи –д/хлеба д/рыбы д/мяса -д/гастроном. кухонная посуда: (*все котлы подписаны - 1,2,3-е блюдо и на количество литров *половники промаркировать для каких блюд), Посуда без сколов (с обратной стороны нет остатков жира)технологическое оборудование холодильники маркированы, в каждом термометр,	промаркированное оборудование, разделочный инвентарь согласно СанПиН 2.4.5.2409 – 08 Посуда без сколов (с обратной стороны нет остатков жира).Котлы подписаны - 1,2,3-е блюдо и на количество литров. Половники, технологическое оборудование, холодильники маркированы.
37	Хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается (5.22.)	Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
38	Уборочный инвентарь промаркирован по назначению (5.21.)	Уборочный инвентарь промаркирован
39	Наличие моющих средств	Моющих средств достаточно
40	Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи 13.11	Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи
41	Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания 5.1.	Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания
42	Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости.(5.7.)	Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости.
43	Не допускается использование деформированной кухонной и столовой посуды: с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры;	П.4.12 выполняется полностью

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 6 г. Амурска Амурского муниципального района
Хабаровского края

	разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями (4.12)	
44	Холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами (4.14)	Холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами
45	Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам(4.3.)	Перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам
46	При обеденном зале столовой установлены умывальники. Предусмотрены одноразовые полотенца (3.4.)	Перед обеденным залом столовой установлены умывальники. Оборудованы электрические полотенца
47	Конструкции и размещения стеллажей и поддонов в пищеблоке позволяют проводить влажную уборку (4.6.)	Конструкции и размещения стеллажей и поддонов в пищеблоке позволяют проводить влажную уборку
48	Проводятся генеральные уборки всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией (5.18.)	Генеральные уборки всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией проводятся согласно СанПиН 2.4.5.2409 – 08 График имеется
49	Медицинский работник ОУ следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи .	Медицинский работник следит за организацией питания, в том числе: за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, делает отметки в соответствующем журнале.
50	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей по основам рационального питания и повышению культуры питания14.13.	• Целевая Программа «Здоровье» • родительские собрания • лекторий для родителей • классные часы • беседы с педиатром

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 6 г. Амурска Амурского муниципального района
Хабаровского края

		• спектакли
51	Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специально промаркированную емкость (5.14)	ля моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специально промаркированную емкость
52	Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. 5.3	Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409 – 08, Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
53	За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы 7.2.	За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы
54	Питьевой режим в образовательном учреждении 10.2.	Питьевой режим организован с помощью кулеров, установленных в столовой и классах.

Директор школы

Н.А.Шевченко

Заведующая производством

В.В.Волкова