

МОБУ СОШ №5 им. Н.О. Кривошапкина

ДИСКУССИОННАЯ ПЛОЩАДКА «ПОГЛЯДИМ, ЧТО ЕДИМ»



Здоровое питание – один из важных факторов, определяющих здоровье человека.

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению.

Хорошая организация школьного питания ведет к улучшению показателей уровня здоровья детей.



Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаст условия к их адаптации к современной жизни.



В нашей школе существуют эффективные возможности для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию.

Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания.



В Законе Российской Федерации «Об образовании» сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности для приёма пищи.



- Приказ от 3 сентября 2020 года №03-03/1-86 «О создании общественной группы контроля организации и качества питания учащихся».
- Создана общественная группа из 7-и человек, включая 2-х родителей, врача-педиатра, члена Управляющего (общественного) совета.
- Принято Положение по организации питания учащихся.



- Утвержден план мероприятий по организации питания в школьной столовой на 2020-2021 учебный год по пунктам:
- Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение;
- Методическое обеспечение;
- Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей;
- Работа с обучающимися по формированию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни;
- Работа бракеражной комиссии.



Составлен график проверки родительского контроля организации горячего питания.

Важным фактором в обеспечении безопасности школьного питания является организация родительского контроля.

Одними из «проверяющих» в данном случае выступают представители родительского комитета.



Как и что контролируют родители:

- сверяют соответствие фактического меню с примерным меню, размещенным на сайте школы;
- измеряют температуру блюд при подаче на столы бесконтактным термометром;
- наблюдают за тем, как едят дети;
- пробуют еду сами;
- визуально оценивают уровень отходов.



По итогам наблюдения заполняется **чек-лист**, который выставляется на школьном сайте.

Во время визита представители родителей беседуют с детьми и работниками столовой, на месте обсуждают имеющиеся вопросы.

Уже само присутствие родителей в школьной столовой дисциплинирует как работников столовой, так и детей, а также способствует улучшению ситуации с

организованным питанием.



По итогам наблюдения заполняется **чек-лист**, который выставляется на школьном сайте.

Во время визита представители родителей беседуют с детьми и работниками столовой, на месте обсуждают имеющиеся вопросы.

Уже само присутствие родителей в школьной столовой дисциплинирует как работников столовой, так и детей, а также способствует улучшению ситуации с организованным питанием.





Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №5 имени Н.О. Кривошапкина»
(с углубленным изучением отдельных предметов)
городского округа «город Якутск»

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

АКТ проверки школьной столовой

Комиссия в составе:

1. Паранерова Светлана Петровна
2. Егорова Светлана Александровна

составили настоящий акт в том, что «04» сентября 2020 г. в 14:20 ч. была проведена проверка организации горячего питания в школьной столовой.

Время проверки: соблюдение правил личной гигиены учащихся 4,6^к класса.

Показатель	Оценка	Примечание
Мытье рук	Моют руки в кабинете/ в столовой	
Уборка посуды	Убирают учащиеся самостоятельно/ работники	
Уборка стола	Дежурство организовано/ не организовано	

Время проверки: соблюдение правил личной гигиены учащихся 4,6^к класса.

Показатель	Оценка	Примечание
Мытье рук	Моют руки в кабинете/ в столовой	
Уборка посуды	Убирают учащиеся самостоятельно/ работники	
Уборка стола	Дежурство организовано/ не организовано	

Время проверки: соблюдение правил личной гигиены учащихся _____ класса.

Показатель	Оценка	Примечание
Мытье рук	Моют руки в кабинете/ в столовой	
Уборка посуды	Убирают учащиеся самостоятельно/ работники	
Уборка стола	Дежурство организовано/ не организовано	

Время проверки: соблюдение правил личной гигиены учащихся _____ класса.

Показатель	Оценка	Примечание
Мытье рук	Моют руки в кабинете/ в столовой	
Уборка посуды	Убирают учащиеся самостоятельно/ работники	
Уборка стола	Дежурство организовано/ не организовано	

Замечания и рекомендации:

1. Нарушений санитарных норм не выявлено. столовая чистая и посуда чистая.
2. Дезинфицирующие средства для рук в наличии
3. Нарушений по соблюдению правил личной гигиены учащихся не выявлено.

Комиссия:

Паранерова С.Ф.
Егорова С.А.

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая столовой *СФ*

Сокольникова Н.А.

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №5 имени Н.О. Кривошапкина»
(с углубленным изучением отдельных предметов)
городского округа «город Якутск»

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

АКТ проверки школьной столовой

Комиссия в составе:

1. Паранерова Светлана Петровна
2. Егорова Светлана Александровна

составили настоящий акт в том, что «04» сентября 2020 г. в 13:45 ч. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: питание учащихся 4,6^к класса.

В ходе проверки выявлено:

- 1) На «04» сентября 2020 г. было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся, родителей, педагогов:

Наименование	вес	сумма
1. Комбича с/с	50/50	30 р. 65 к.
2. Треска отв.	100	8 р. 62 к.
3. Хлеб	30	2 р. 40 к.
4. Чай с/с и мед.	200/9	5 р. 70 к.
5. Вкусная сыр-т	50	6 р. 22 к.
6. Сливки	85	22 р. 44 к.

Норма рассчитана для возраста от _____ лет

- 2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
1. Комбича с/с	50/50	50/50
2. Треска отв.	100	101
3. Хлеб	30	32
4. Чай с/с и мед.	200/9	200/9
5. Вкусная сыр-т	50	51
6. Сливки	85	84

3) Комиссией установлено:

Наличие готовых блюд **соответствует/ не соответствует** вышеуказанному меню.

Сертификаты на продукты **имеются/ не имеются**.

Специальные комплекты одежды **имеются/ не имеются**.

Маски, перчатки у работников **имеются/ не имеются**.

Дополнительные комплекты масок, перчаток **имеются/ не имеются**.

Комиссия:

Паранерова С.Ф.
Егорова С.А.

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая столовой: *СФ*

Сокольникова Н.А.

ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

	да	нет		да	нет
Имеется ли в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?			Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы комиссии за последний месяц?		
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню) на сайт для ознакомления родителей и детей?			Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?			Проводится ли уборка после каждого приема пищи?		
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?			Обнаруживались в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?			Созданы ли условия соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам сушки рук)?		
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?			Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы комиссии по питанию?			Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных меню?		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?			Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		



Утверждаю: 
Директор школы: Кычкина А.А.

График питания

время	классы	Количество учащихся
08.45-09.05	3а, 3б	80
09.20-09.40	3в, 11-е классы	80
09.55-10.15	1 классы	73
10.30-10.50	9-е классы	68
10.55-11.15	обеззараживание	
11.30-11.50	2а, 2б	80
12.05-12.25	2в, 2г	76
12.40-12.55	1 классы	52
13.10-13.30	обеззараживание	
13.45-14.05	4а, 4б	79
14.20-14.40	4в, 4г	78



«Утверждение»
 Директор МОБУ СОШ№5
 имени Н.О. Кривошапкина
 А.А.Кычкина
 «_02»_сентября 2020

Примерное МЕНЮ для обучающихся с 1 по 4 классы

	Наименование	Выход блюда (г)	Ккал
1	Сосиски отварные	100	240
	Капуста тушеная	200	160
	Хлеб пшеничный	50	125
	Масло сливочное	10	75
	Мини-кекс	33	143
	Кисель	200	105
	Итого:		848
2	Пельмени отварные с маслом	200/10	448
	Хлеб пшеничный	50	125
	Компот из сухофруктов	200	129
	Яблоко	200	90
	Итого:		792
3	Рассольник Ленинградский	250	164
	Хлеб	50	125
	Печенье	50	212
	Какао с молоком	200	140
	Банан	200	182
	Итого		823
4	Каша манная с маслом	200/5	256
	Колбаса отв.	50	23
	Хлеб пшеничный	50	125
	Вафли	50	212
	Кисель	200	105
	Итого:		721
5	Салат из моркови	100	110
	Рыба жареная с/м	100/10	296
	Картофельное пюре	200	185
	Хлеб пшеничный	50	125
	Чай с/с	200	57
	Итого:		773
6	Шницель мясной из говядины	100	262
	Рис отварной	180	227
	Хлеб пшеничный	50	125
	Мини-кекс	33	143
	Чай с/с	200	57
			814



В школьной столовой прошла выставка – дегустация блюд школьной столовой для родителей. Каждый желающий родитель попробовал блюда, которые ежедневно предоставляются их детям.

Каждый родитель по согласованию с классным руководителем, администрацией школы может посетить школьную столовую и оценить качество блюд.





Категории	Начальная школа	Основная школа	Средняя школа	
многодетные	100% охват горячим питанием	166	59	
В том числе малоимущие		13	35	
малообеспеченные		24	40	
Родитель- инвалид		12	4	
Ребенок - инвалид		3	3	
опекаемые		4	2	
в том числе сироты		3	0	
Родители погибли при исполнении служебного долга		0	0	
Итого:			212	108







VIVAVIDEO