

## Сведения об условиях питания и охраны здоровья

МБОУ Школа № 141 имеется типовая столовая на 70 посадочных места. Столовая оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой: имеется котел пищеварочный, плита электрическая, тестомесильная машина, мясорубка, холодильное оборудование ШХ-04, холодильная камера, морозильная камера.

Школа заключила трехсторонний договор об организации питания с ООО «КШП». Циклическое меню разрабатывается в соответствии с возрастными категориями и утверждается территориальным отделением Роспотребнадзора по г. о. Самара.

Охват качественным горячим питанием в среднем составляет 77 %. Стоимость питания составляет 60 руб. – завтрак, 65 руб. – обед, 30 руб. – полдник, 192 учеников обеспечены бесплатным питанием.

В столовой работают: заведующая производством, 1 повар, 1 кухонный работник.

Работники столовой организуют горячее питание по меню в соответствии с методическими рекомендациями от 24.08.2007 г. № 00100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет», № 00100/8605-07-34 «Примерное меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11-18 лет».

Медицинский работник ежедневно проводит бракераж пищи. Администрация школы проводит работу по соблюдению правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекций, о чём свидетельствуют результаты проверок, проводимых представителями Роспотребнадзора, пожарной инспекции. Замеченные недостатки устраняются в намеченные сроки.

Здоровое питание необходимо учащимся для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь. Здоровое питание напрямую связано с продлением жизни и снижением риска развития многих хронических болезней у взрослых. Пребывание детей в школе, большая напряжённость работы на уроках, высокие энергозатраты в период школьного рабочего дня ребёнка требуют обязательной и полной коррекции энергетических затрат. В подростковом возрасте потребность в энергии увеличивается в связи с интенсивными процессами роста и развития организма.

На начало учебного года изданы все необходимые приказы по организации горячего питания в школе, определен регламент работы классных руководителей по организации горячего питания в классе, состав бракеражной комиссии. Все нормативные документы вывешены в столовой на стенде.

Составлен и утвержден график посещения столовой.

Контроль за посещением столовой учащимися с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на ответственного за организацию школьного питания и утвержденного приказом директора школы, Габдрахманова С.А. Классный руководитель организует и контролирует отпуск питания учащимся своего класса согласно фактической явки. Она же ведет таблицу посещения столовой учащимися.

Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора школы.

Администрация школы ежедневно согласовывает меню завтраков и обедов. Согласованное меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.

Родители производят оплату питания через кассу Сбербанка РФ. Издан приказ об обязанностях классных руководителей по организации питания, заведены таблицы по питанию. Ежедневно в столовой в ведомости по питанию классные руководители смены вносят корректировку по количеству питающихся на день до определенного времени. Все

моменты обозначены приказом. Классные руководители в таблице по питанию предоставляют каждому ребенку тот тип питания, которым он пользуется в столовой. Смена типа питания проходит на основании заявления от родителей один раз в год.

