

СПРАВКА

Питание в гимназии организовано в соответствии с действующей нормативно - правовой базой, разработанной на федеральном, региональном и муниципальном уровнях: - ст. 28 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации»; - Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; - "Методические рекомендации (Порядок) "Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях"(утв. Минпросвещения России).

Работа школьной столовой обеспечивает:

- организацию питания обучающихся по утвержденному графику в соответствии с требованиями безопасности услуг для жизни, здоровья людей, установленными в государственных стандартах и нормативных документах;
- организацию входного технологического контроля качества блюд и изделий;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья обучающихся;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника, своевременное прохождение всеми работниками предварительных и периодических медицинских обследований, гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы) в соответствии с санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08;
- ведение учета хозяйственной деятельности школьных столовых с оформлением необходимых документов (меню на каждый день, меню-раскладки);
- контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся;
- неукоснительное соблюдение установленных законодательством РФ санитарных, технических, противопожарных норм, правил и требований.

В целях создания единой информационной базы обучающихся по всем категориям питающихся, получения в реальном времени информации об отпуске блюд по каждому ученику и ассортимента (меню) блюд, персонального учета бюджетных средств, формирования необходимых аналитических данных для родителей года в гимназии введена биллинговая система оплаты за услуги питания.

В целях приведения в соответствие с действующим законодательством, руководствуясь Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Уставом муниципального образования «Междуреченский городской округ» были внесены изменения в Порядок предоставления социальной поддержки детям обучающимся в муниципальных (бюджетных, казенных) учреждениях.

Определены общие правила социальной поддержки детей), обучающихся в муниципальных (бюджетных, казенных) общеобразовательных учреждениях Междуреченского городского

округа в виде организации бесплатного горячего питания в период учебного года. Стоимость питания на каждого ребенка – обучающегося муниципального (бюджетного, казенного) общеобразовательного учреждения устанавливается в соответствии с настоящим порядком и составляет 75 руб., для всех категорий, 100 руб. для обучающихся с ОВЗ.

	Из многодетных малообеспеченных семей	Из многодетных семей без статуса малообеспеченной семьи	Из малообеспеченных семей	Опекаемые дети	Обучающиеся с ОВЗ
Учащиеся 5-11-х классов	5	59	16	4	2
Итого	5	59	16	4	2

При 100%-ных плановых показателях охвата питания в гимназии питается 89,37 % обучающихся:

Охват питанием, %		
№	Класс	Октябрь
1	1А	100.00
2	1Б	100.00
3	1В	100.00
4	1Г	100.00
5	2А	100.00
6	2Б	92.88
7	2В	96.55
8	2Г	100.00
9	3А	100.00
10	3Б	100.00
11	3В	100.00
12	3Г	100.00
13	3Д	100.00
14	4А	100.00
15	4Б	100.00
16	4В	100.00
17	4Г	100.00
18	5А	95.65
19	5Б	88.46
20	5В	75.00
21	5Г	86.96
22	5Э	100.00
23	6А	88.46
24	6Б	74.07
25	6В	56.00
26	6Г	92.00
27	7А	55.17
28	7Б	92.00
29	7В	84.62
30	7Г	95.83
31	8А	83.33
32	8Б	78.26
33	8В	79.31
34	8Г	80.00
35	9А	83.33
36	9Б	
37	9В	83.33
38	9Э	96.55
39	10А	68.97
40	10Б	64.71
41	11А	83.33

В целях активизации работы по формированию здорового образа жизни и организации питания обучающихся вопросы рассматриваются в:

В 1-4 классах в рамках предмета «Окружающий мир» рассматриваются вопросы здорового образа жизни и вопросы питания. В 5-11 классах - в рамках предмета ОБЖ, биологии изучаются темы «Основные понятия о здоровье и здоровом образе жизни», «Здоровый образ жизни и его составляющие», «Гигиена питания», «Гигиена воды»; в программе предмета «Технология» предусмотрен раздел «Кулинария», в котором рассматриваются вопросы санитарии, гигиены, здорового питания, культуры питания, технологии приготовления пищи.

В гимназии создана комиссия по контролю качества питания, которая проводит проверки школьной столовой на предмет соответствия веса порций в соответствии с меню, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.

Организована работа «Родительского контроля». Проведено три посещения родительского контроля школьной столовой. Все результаты зафиксированы в журнале.

Проведено анкетирование среди обучающихся 5-9 классов по вопросам рационального питания и работы школьной столовой.

Результаты анкетирования показали, что не все обучающиеся знают правила рационального питания для обучающихся. Качество блюд, подаваемых в школьной столовой, в среднем оценивают хорошо. Среди блюд есть любимые (картошка, курица, котлеты, сырники, запеканки, сосиски, блины), но и те, которые считают «нелюбимыми»- перловая каша, рыбные котлеты, булгур, тушеная капуста.

В целом работу школьной столовой обучающиеся оценивают хорошо. Обучающиеся вносят следующие предложения:

- сделать меню более разнообразным;
- увеличить перемены для питания.

Санитарно-эпидемический режим в столовой строго соблюдается согласно правилам и нормам СанПиНа. Массовых отравлений и вспышек инфекционных заболеваний за весь период работы столовой и гимназии не было.

Рекомендации:

- 1.Повысить охват школьников горячим питанием до уровня 95%.
- 2.Классным руководителям в системе проводить с обучающимися мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания, прививать культуру поведения в столовой, сотрудничать с родителями, повысить охват питанием обучающихся своего класса до запланированного результата.

Директор МБОУ Гимназия № 6

Г.А. Четверухина