

Условия питания обучающихся

На территории МКОУ "Межборская ООШ" имеется отдельное здание столовой для питания учащихся, а также для хранения и приготовления пищи в соответствии с требованиями санитарных правил.

Организация качественного горячего питания учащихся осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил. Учащиеся школы обеспечиваются организованным горячим питанием. Питание организовано в 2 смены, число посадочных мест в соответствии с установленными нормами 50. Процент охвата горячим питанием составляет 100%, в том числе питанием детей из малоимущих семей в количестве 84 ребенка, что составляет 100% от их общего количества.

Для детей с ограниченными возможностями здоровья организовано второе бесплатное горячее питание. Приготовление пищи осуществляется из продуктов, закупаемых учреждением ежедневно. В рацион питания обучающихся добавляются овощи, выращенные на опытническом участке. Обеспеченность технологическим оборудованием, его техническое состояние в соответствии с установленными требованиями обеспечено в полном объеме, соответствует установленным требованиям. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов и цехов, участков, обеспеченность посудой соответствует нормативам. Имеются инструкции и другая документация, обеспечивающие деятельность столовой и ее работников. Примерное двухнедельное меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения, имеется.

При формировании рациона питания детей и подростков в приготовлении пищи соблюдаются основные принципы организации рационального, сбалансированного, щадящего питания, предусматривающего:

- соответствие энергетической ценности рациона возрастными и физиологическими потребностями детей и подростков;
- обеспечение в рационе сбалансированности основных пищевых веществ в граммах;
- восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании школьников за счёт корректировки рецептур и использовании обогащённых продуктов;
- технологическая обработка продуктов, обеспечивающая вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности;
- соблюдение оптимального режима питания и распределения суточного рациона по отдельным приёмам пищи в течение дня.

За организацию питания в школе отвечает зам. директора по хозяйственной части Бабикова Любовь Михайловна (тел.8 (35239) 9-45-36)

РЕЖИМ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ

понедельник-пятница с 9-40 до 15-00

суббота с 9-40 до 14-00

ГРАФИК ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

ЗАВТРАК: 1-4 классы - после 2-го урока 5-9 классы - после 3-го урока

В школе разработана и реализуется программа по питанию и здоровьесбережению: **"Здоровье"**. **Основная цель программы:** обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Основные задачи программы:

- 1) Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2) Обеспечение доступности школьного питания;
- 3) Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- 4) Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 5) Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;
- 6) Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- 7) Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;
- 8) Совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая бюджетные дотации.

Мероприятия по улучшению качества питания в школе:

- 1) Горячее питание в субботу;
- 2) Выращенные овощи на приусадебном участке школы;
- 3) Мероприятия по пропаганде и обучению основам здорового питания:
 - Просветительские родительские собрания о полноценном питании школьника.
 - Система классных часов "Здоровое питание -здоровое поколение".
 - Система школьных конкурсов по здоровому питанию.
 - Общешкольные праздники: "Здоровым быть здорово!", "День Здоровья".
 - Освоение новых технологий приготовления блюд.
- 4) Наличие графиков пребывания учащихся в школе по всем классам.