Дубовской Валерий Николаевич

Подписано цифровой подписью: Дубовской Валерий Николаевич
Дата: 2021.07.02 11:58:13 +05'00'

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Приданниковская средняя общеобразовательная школа»
Муниципального образования Красноуфимский округ

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
протокол №10 от 02.07.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МАОУ «Приданниковская СОШ»
_____ Дубовской В.Н.

Информационная справка об условиях питания обучающихся в МАОУ «Приданниковская СОШ»

Организация горячим питанием осуществляется в ОУ в соответствии с требованиями правовых актов, регламентирующих требования к обеспечению качественного и безопасного питания в ОУ для детей и подростков:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (далее - ТР ТС 021/2011);

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки";

ТР ЕАЭС 040 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевой продукции";

СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";

СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей";

СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул";

СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года N 55.

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" в организации разработаны, внедрены и поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП (Анализ риска и критические контрольные точки), ст. 10 ч. 2 и ч. 3 ТР ТС 021/2011, определены опасные факторы, выбраны критические контрольные точки (ККТ), определены контролируемые параметры в каждой ККТ, методы и периодичность контроля в ККТ, документирование всех контролируемых параметров (ст. 11 ч. 3 и ч. 4 ТР ТС 021/2011).

Важнейшим условием сохранения и укрепления здоровья обучающихся является организация горячего питания.

Питание обучающихся организуется на основании приказа по организации питания. Для организации питания в образовательной организации имеется пищеблок. Учреждение обеспечено достаточным количеством работников пищеблоков. Питание организовано рационально: соблюдается режим питания, строго выполняются натуральные нормы питания, проводится витаминизация 3-го блюда, регулярно выдаются свежие фрукты, соблюдается питьевой режим, правильно расставляется мебель, для мытья рук оборудованы раковины с подводкой холодной и горячей воды. Горячим питанием охвачено 100% учащихся. За качеством горячего питания следят члены бракеражной комиссии, в состав которой входят члены родительского комитета, дежурный учитель, представители старшеклассников и медицинский работник. Контроль за приемом пищи обучающимися осуществляют классные руководители, дежурный учитель и ответственный по питанию, который своевременно решает вопросы жалоб и претензий обучающихся и работников столовой. Расписание занятий предусматривает 2 перерыва по 20 минут для питания обучающихся.

Горячее питание в школе организовано в соответствии с требованиями СанПина 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации питания в образовательных учреждениях»

В соответствии с Приказом директора № 57 /6ч от 31.08.2020 г. «Об организации питания» в ОУ разработана система мероприятий, направленных на создание условий для поддержания и укрепления здоровья учащихся:

1. Ответственной за операционный контроль и организацию питания учащихся назначена Жарова Е.Н. – учитель начальных классов.
2. Ответственной за организацию работы пищеблока, входному операционному и выходному контролю и приготовление пищи в соответствии с нормами и правилами санитарии и гигиены назначена Мартюшова Г.А. –повар школьной столовой.
3. Создана бракеражная комиссию в составе Хлыбовой И.Н. – заместителя директора, Антроповой И.С.- медицинского работника, Мочалкина Е.В. – родителя обучающегося 8-го класса, Бадиной В.Н. – учителя математики, Балуевой Т.В. – педагога – организатора, Черемновой О.А. – учителя русского языка, Пивоваровой Д.Г. – учителя начальных классов, Вяткин Ю.В. – учитель физической культуры, Завьялова Л.Н. – учитель начальных классов, Юдин Т.В. – обучающийся 10 класса, которая будет осуществлять контроль за соблюдением и применением мер по выполнению санитарно-гигиенических норм и требований в столовой с отметкой в бракеражном журнале.
4. Создана комиссия по контролю за соблюдением и применением мер по выполнению санитарно-гигиенических норм и требований в столовой из числа родителей, учеников и преподавателей в следующем составе:
   Мочалкина Е.В. – родителя обучающегося 8-го класса, Бадиной В.Н. – учителя математики, Балуевой Т.В. – педагога – организатора, Черемновой О.А. – учителя русского языка, Пивоваровой Д.Г. – учителя начальных классов, Вяткина Ю.В. – учителя физической культуры, Завьяловой Л.Н. – учителя начальных классов, Юдин Т.В. – обучающегося 10 класса.

В школе ведется систематическая работа по вопросам здорового рационального питания (беседы с медицинским работником, классные часы, информационные листки в классных уголках). В планы воспитательной работы классных коллективов включены классные часы и внеклассные мероприятия: «Хлеб всему голова», «Здоровое питание – хорошая привычка», «Вредные и полезные продукты», «Культура питания. Что мы принимаем в пищу», «Фастфуд. Вред или польза?», «Пирамида здорового питания». Конкурсы рисунков: «Здоровым быть модно», «Твой выбор – полезные привычки», «Здоровье нации – забота общая»

В соответствии с методическими рекомендациями 2.3.0180 – 20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденный Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020 года, на основании ст.51. п. 8 Закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ, в целях улучшения организации питания обучающихся, в школе создана комиссия из числа родителей в составе:

2 класс - Хомутинникова Ольга Владимировна
3 класс – Овчинникова Екатерина Вячеславовна
3 класс – Лешко Анастасия Александровна
4 класс – Хикматова Елена Леонидовна
5 класс – Деменева Светлана Витальевна
5 класс - Сайтретдинова Мария Владимировна
6 класс - Первова Наталья Петровна
7 класс – Баннова Марина Александровна
8 класс – Мочалкин Евгений Владимирович
9 класс – Меньшикова Наталья Александровна
10 класс – Полюхова Елена Николаевна

Членами комиссии разработан план работы, мероприятия которого протоколируются, ведется необходимая документация. Так, членами комиссии, в ареле 2021 года было проведено анкетирование. Всего приняло участие 57 человек – 20%. Из них, удовлетворены процессом организации питания – 22 человека, не удовлетворены – 17, 16 – затруднились ответить и у 2 человек нет ответа. 17 опрошенных воздержались от рекомендаций по изменению условий питания, 40 человек внесли предложения, из которых можно сделать вывод: детям не хватает горячего питания, блюда часто подаются холодными, так же меню однообразное. Опрашиваемые отметили, что дети не наедаются (хотят первое и второе блюдо, разнообразные салаты), так как порции маленькие, не хватает мясных блюд, фруктов и выпечки. Так же было предложено, включить завтрак в школьное питание или предоставить выбор блюда на обед (хотя бы два вида). На основании полученных данных был составлен план ликвидации пробелов в организации горячего питания школьников, намечены пути устранения недостатков.