

На основании распоряжения Главы администрации города Междуреченска С.Ф.Щербакова за № 15 от 14.01.1992 года был издан приказ № 648 от 14.01.1992 года о создании при отделе народного образования комбината школьного питания на базе столовой № 11 с целью организации питания обучающихся в образовательных учреждениях.

На основании Постановления администрации Междуреченского городского округа от 17.12.2013 года № 2920-п, создано муниципальное бюджетное учреждение «Комбинат питания», с целью организации и осуществления качественного, бесперебойного питания обучающихся и работников муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений, муниципальных общеобразовательных учреждений.

В рамках проекта «Школьное питание» модернизация школьного пищеблока производилась в 2013 г.

В ходе модернизации на пищеблоке была произведена реконструкция помещений, замена технологического оборудования, замена мебели в обеденном зале, разработано 15-ти дневное цикличное меню (с тремя комплексами на выбор), внедрена инновационная кулинарно-техническая обработка.

Отделом питания МБУ КП разработано цикличное, разнообразное 15 дневное меню (три комплекса на выбор), исключающее повторяемость блюд. Все блюда готовятся из продуктов, имеющих высокую пищевую ценность. Технология приготовления щадящая, что позволяет снизить потери всех полезных веществ при приготовлении.

Кроме того меню сформировано в комплексы.

В комплекс «горячего завтрака» входят: основное блюдо (гарнир и блюдо из мяса, или птицы, или рыбы, или печени говяжьей), хлеб и напиток (компот, или горячий напиток, или сок).

- В комплекс (молочный комплекс) входят кондитерское изделие промышленного производства, или выпечка, или порционный сыр, или кисломолочный продукт, или фрукт, блюда на основе молока или яиц, или творога, хлеб, напиток.
- В комплекс группы продленного дня входят: кондитерское изделие промышленного производства или кисломолочный продукт, первое блюдо, основное блюдо (гарнир и блюдо из мяса или птицы, или рыбы, или печени говяжьей), хлеб и напиток (компот или сок).

### **Качество**

Основной задачей является обеспечение школьников здоровым, сбалансированным питанием. В условиях модернизированных столовых весь процесс производства блюд соответствует установленным требованиям.

Производство блюд начинается с закупки сырья. Закупка производится на основании действующего законодательства и Положения о закупках. Качество сырья соответствует Санитарным правилам, применяемым к детскому питанию, сырье сопровождается сертификатами, декларациями о соответствии, удостоверениями качества и лабораторными испытаниями.

В школьном питании не используются готовые полуфабрикаты. Переработка сырых овощей (свекла, морковь) и картофеля производится в овощном цехе комбината питания.

Овощной цех оснащён современным оборудованием: среднетемпературные камеры для хранения грязных овощей и хранения вакуумированных полуфабрикатов, для хранения отходов; ванны для мытья грязных и очищенных овощей; картофелеочистительные машины; машина для вакуумирования; весоизмерительные

приборы для взвешивания грязных и вакуумированных полуфабрикатов; весы с термоклейкой лентой, на которой указано наименование полуфабриката, вес, дата изготовления, условия и сроки реализации продукции.

В цехе производится первичная обработка овощей (очистка на картофелеочистительной машине) и дочистка и удаление глазков вручную.

Далее переработанное сырье вакуумируется и специализированным транспортом развозится по школьным пищеблокам согласно заявок от заведующих производством.

В школьном пищеблоке производится приготовление блюд. Все блюда готовятся непосредственно перед подачей. Новое оборудование пищеблоков позволяет приготовить пищу с минимальным использованием жиров и исключением процесса «зажаривания», что позволяет сохранить в продуктах все полезные вещества.

### **Безопасность.**

Организация питания школьников требует большого внимания к качеству и безопасности сырья и готовой продукции. Контроль по этому направлению осуществляет отдел питания МБУ КП совместно со специалистами Роспотребнадзора и бракеражной комиссией в образовательном учреждении.

В рамках производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

- лабораторный контроль качества сырья и готовой продукции;
- выездные проверки пищеблоков специалистами Роспотребнадзора;
- инструментальные исследования микроклимата, освещенности и шума.

Технологи муниципального бюджетного учреждения «Комбинат питания» осуществляют выезды на пищеблоки согласно графика и потребности в проверках и консультациях на месте.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» в соответствии с СанПиН.

Приготовление блюд производится непосредственно перед подачей на каждом пищеблоке. Оценку качества приготовленных блюд проводит бракеражная комиссия и медицинский работник образовательного учреждения. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»

### **Организации питания**

#### **1. В школе охвачено горячим питанием 100% учащихся.**

#### **2. Поставка продовольственных товаров.**

К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускается организация общественного питания (МБУ «Комбинат питания») на договорной основе.

#### **3. Формы обслуживания.**

Комплексные обеды предоставляются:

обучающимся I смены

1, 3 классов после второго урока,

5,7 классов – после третьего урока,

9,10, 11 классов - свободный выбор;

обучающимся II смены

2, 4классы – после первого урока,

6, 8 классы- после второго урока

Обеденный зал на 160 посадочных мест.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. Классными руководителями ведется работа по выявлению тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры. Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока- накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

#### **4. Меню.**

Используется примерное трехнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов, а также с применением технологии щадящего приготовления пищи на современном оборудовании, приобретенном после реконструкции школьной столовой в 2013г.

В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Витаминизация питания осуществляется таким образом:

детям дают фрукты – 3 раз в неделю, фруктовые соки – 3 раза в неделю, используется витаминизированная добавка .

В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Выполняются требования к организации питьевого режима.

В связи с запретом на употребление сырой водопроводной воды питьевой режим обеспечивается кипяченой водой. Кипяченая вода хранится в эмалированных чайниках и меняется через каждые два часа, согласно графику. Стекланные стаканы обрабатываются согласно требованиям СанПиН

#### **5. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН.**

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан Пин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно.

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по-своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах, исключена повторяемость блюд.

#### **Проверка работы столовой Роспотребнадзором не выявило нарушений.**

Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасна в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. Перед входом в помещение

столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 3 холодильника, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.

В обязанности фельдшера школы Малышевой Т.Н. входит:

- регулярное заполнение бракеражного журнала;
- осуществление ежедневного контроля за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, следить за обеспеченностью пищеблока разрешенными в образовательных учреждениях моющими и дезинфицирующими средствами;
- ежедневно снимать пробы перед каждой выдачей блюд с обязательной отметкой в бракеражном журнале;
- осуществлять ежедневный контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб;
- проверка наличия сертификатов на привозимую продукцию;
- контроль наличия медицинских осмотров у работников школьного пищеблока.

Члены бракеражной комиссии регулярно посещают пищеблок и проводят контрольные проверки качества приготовляемой пищи.

Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

#### **6. Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания:**

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с обучающимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.

На уроках «Технологии» в 5–7 классах введен курс «Кулинария» в раздел «Технология обработки пищевых продуктов», а на уроках «Биологии» в 8 классах ребятам прививают навыки «Гигиены питания».

Для совершенствования организации школьного питания в школе классными руководителями разрабатываются классные часы «Здоровый образ жизни- здоровое питание» и др.

В школе систематически проводятся анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.