

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
муниципального образования город Краснодар
лицей № 48 имени Александра Васильевича Суворова**
Красноармейская ул., д. 2, Краснодар , 350063, тел./факс (861) 268-52-
44, e-mail: school48@kubannet.ru

Информация о школьной столовой МАОУ лицея № 48

В столовой МАОУ лицея №48 имени А.В. Суворова выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. В 2013 году был произведён капитальный ремонт столовой: переоборудовали варочный цех, закупили новое технологическое оборудование по программе модернизации школьных столовых, провели капитальный ремонт пищеблока, снята старая керамическая плитка со стен и пола, демонтировано старое оборудование. 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 лицее 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 столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В лицее имеется несколько холодильников, морозилка и холодильный шкаф, 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. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы. Соблюдение технологии приготовления пищи и использование качественного ассортимента продуктов питания в лицее контролируется бракеражной комиссией. В школе ведутся журналы:

- журнал здоровья (санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- санитарный журнал пищеблока;
- журнал остатков готовой продукции.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником. За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, члены Управляющего Совета школы из числа родителей и учеников. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.. Применение пароконвектомата помогло расширить приготовление ряда блюд за счет задания для каждого продукта своего особого режима приготовления. При этом обеспечивается не только высокие вкусовые качества, но и сохраняются все полезные свойства продуктов, не происходит разрушение полезных минеральных веществ и витаминов. Большим достоинством пароконвектоматов является то, что в них могут быть одновременно приготовлены рыбные, мясные или овощные блюда, различные гарниры.

Меню разрабатывается с учётом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет) в соответствии с СанПин, в меню так же присутствуют диетические блюда.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, в рационе используется аскорбиновая кислота. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

В лицее организовано дежурство в столовой педагогических работников и обучающихся. На каждой перемене в столовой дежурит учитель,

который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за оплату за питания детей, а также учащихся из многодетных и малообеспеченных семей перед администрацией лицея.

Регулярно, на общешкольном родительском собрании, администрация лицея информирует родителей об организации горячего питания в школе. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей только хорошие.

Понимая проблему сохранения здоровья учащихся, педагоги лицея уделяют первостепенное значение формированию у младших школьников основ культуры здоровья. Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в школе реализуется программа «Разговор о правильном питании» с учащимися 1 – 4 классов. Классными руководителями 5-11 классов проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье (Например, «Здоровье – это здорово», «Режим питания», «Продукты разные нужны, продукты разные важны», «Где и как мы едим», «Энергия пищи»). Педагогам лицея удается воспитать у детей представление о рациональном питании как составной части культуры здоровья. На своих занятиях учитель стремится раскрыть тезис, что правильное питание - один из "краеугольных камней", на котором базируется здоровье ребенка.

Содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы окружающий мир, естествознание, технология, биология, ОБЖ и при проведении внеклассной работы. 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».

Питание школьников организовано на четырех больших переменах в первой смене и трёх во второй.

Рекомендации:

- Продолжить работу по организации горячего питания.

- Классным руководителям провести беседы с учащимися о режиме питания детей.
- Классным руководителям, соблюдать график приема пищи.
- Социальному педагогу провести анкетирование с родителями «Питание глазами родителей» и с учащимися «Питание глазами учащихся»
- Включить вопрос о горячем питании в повестку дня общешкольного родительского собрания, обращая внимания на необходимость горячего питание- залога успешной учебы в школе.