

# Организация питания и охрана здоровья обучающихся

Организация питания и охрана здоровья обучающихся регулируются ФЗ №273 «Об образовании», ФЗ №323 «Об основах охраны здоровья», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.5.2409-08 (питание) и ФЗ №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Документы регламентируют меню, санитарные нормы, медицинское обслуживание и контроль качества.

## Основные нормативные документы:

- **Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»** (ст. 37, 41 — организация питания, охрана здоровья).
- **Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».**
- **СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»** (заменил многие старые нормы, включая СанПиН 2.4.5.2409-08 в части требований к школьному питанию).
- **Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».**

## Условия организованного питания в МОУ СОШ №147

Одной из важнейших задач МАОУ СОШ 147 (далее школа) является здоровье берегающей среды и охраны здоровья обучающихся.

В МАОУ СОШ №147 процесс питания организован в школьной столовой, площадью 161, 3 м кв., на 200 посадочных мест, которая находится на первом этаже здания.

Питание всех обучающихся организовано согласно графику питания, и основному десятидневному меню.

Заключён контракт на оказание услуг по организации питания детей с ООО «Аркада».

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде. Поэтому по-прежнему остается актуальной проблема обеспечения высокого качества и безопасности питания детей в образовательном учреждении.

Добиться изменения в улучшении школьного питания можно, прежде всего за счет мер по совершенствованию его организации. Исходя из приоритета медико-биологических аспектов школьного питания, в школе проводится мониторинг за состоянием здоровья обучающихся, качественным и количественным составом рациона питания, качеством и безопасностью пищевых продуктов, используемых в питании, санитарно-эпидемиологическим состоянием объектов питания, заболеваемостью детей и подростков.

Основные задачи школы по организации питания обучающихся:

- обеспечение дотационным питанием льготных категорий, обучающихся;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- формирование у школьников культуры питания;
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока и столовой;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

В школе создана и работает бракеражная комиссия.

В столовой ведутся: Гигиенический журнал(сотрудников), журналы бракеража сырой и готовой продукции; учет отпущенного питания; внутреннего контроля за организацией питания, инспектирования контролирующих и надзорных органов. Школьная комиссия с участием родителей по контролю организации и качества питания обучающихся осуществляет производственный контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Большая роль в организации горячего питания обучающихся в школе отводится классным руководителям. Формирование у школьников культуры питания проходит через беседы на классных часах, «Уроках здорового питания», конкурсах, анкетирования и т.д. Вопросы здорового питания обсуждаются с родителями на классных и общешкольных родительских собраниях.

Непосредственное участие в работе контроля организацией и качеством питания в школе принимают медицинский работник, которые вместе с членами школьной комиссии выполняют следующие функции:

- осуществляют контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;
- проверяют оформление ежедневного меню, его соответствие утвержденному меню и реализуемой продукции;
- следят за соблюдением правил приготовления пищи и санитарно-эпидемиологического режима в столовой и на пищеблоке;
- на основе органолептических свойств готовой продукции оценивают ее безопасность и качество и разрешают к выдаче;
- осуществляют проверку забора суточной пробы;
- контролируют санитарное состояние и содержание пищеблока и соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.

Для пищеблока столовой приобретен пароконвектомат, накопительный водонагреватель. Это позволяет улучшить качество школьного питания.

#### **Условия питания:**

- Осуществляется на основе десятидневного меню, учитывающего возраст, физические нагрузки и время пребывания в учреждении.
- Обязателен контроль со стороны администрации, бракераж (оценка качества блюд) и соблюдение гигиенических журналов.

#### **Охрана здоровья обучающихся:**

- Определение оптимальной учебной нагрузки, режима занятий.
- Медицинское обслуживание (включая договоры с медучреждениями, медосмотры, вакцинацию).
- Организация качественного питания.

### **Локальные акты (документы организации):**

- Приказ об организации питания в школе
- Положение о бракеражной комиссии.
- Положение об организации питания в школе.
- Положение о родительском контроле.