|  |
| --- |
|  |

**Сообщение Уйминой Т.И. на совещании директоров.**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

Горячее полноценное и правильное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, важнейшее условие для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

Вопросы организации школьного питания всегда вызывали повышенный интерес.

Об этом свидетельствуют

НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ ФЕДЕРАЛЬНОГО, РЕГИОНАЛЬНОГО  И МУНИЦИПАЛЬНОГО УРОВНЕЙ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ВОПРОСЫ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

* [Статья 37  Федерального  Закона  от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»](https://lt-school.edusite.ru/DswMedia/stat_ya_37.pdf)
* [Статья 25.2  Федерального закона от 02.01.2000  №  29-ФЗ «О качестве и безопасности в Российской Федерации»](https://lt-school.edusite.ru/DswMedia/st252.pdf)
* [Постановление  Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 № 45 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правила  и нормативов  СанПиН 2.4.5.2409-08  «Санитарно-эпидемиологические  требования  к  организации  питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего  профессионального  образования».](https://lt-school.edusite.ru/DswMedia/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-_vracha-rf-ot-23-iyulya-2008-g-n.pdf)
* [Письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»)](https://lt-school.edusite.ru/DswMedia/pis_mo_07-81.pdf)
* Постановление Ирбитского МО от 28.08.2020 г. № 445-ПА "Об организации питания в ОУ в первом полугодии 2020-2021 учебного года»

После того, как 15 января в своем Послании Федеральному Собранию Президент Российской Федерации Владимир Путин обозначил задачу обеспечить бесплатным горячим питанием всех учащихся начальной школы с первого по четвертый класс, интерес к этому вопросу вырос в разы, и появились еще два документа, регулирующие вопросы организации питания.

* [Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора  А.Ю. Поповой  18.05.2020 года.](https://lt-school.edusite.ru/DswMedia/metodicheskie_rekomendacii_rosptrebnadzorapo_organizacii_pitaniya.pdf)
* [Методические рекомендации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,  утвержденные  руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора  А.Ю. Поповой   18.05.2020 года.](https://lt-school.edusite.ru/DswMedia/metodicheskie_rekomendacii_rospotrebnadzora_roditel_skij_kontrol.pdf)
* Письма, регламентирующие работу пищеблока в условиях Ковида.

**ЛОКАЛЬНЫЕ АКТЫ ШКОЛЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

* [Положение об организации горячего питания в МОУ "Горкинская СОШ"](https://lt-school.edusite.ru/DswMedia/polojeniepitanie20-21.pdf)
* [Положение о бракеражной комиссии в МОУ "Горкинская СОШ"](https://lt-school.edusite.ru/DswMedia/brak.pdf)
* [Приказ №197-од от 01.09.2020 г. "Об организации питания обучащихся в 1 полугодии 2020-2021 учебного года"](https://lt-school.edusite.ru/DswMedia/prikaz52.pdf)
* [Приказ № 172-од от 26.08.2020 г. "Об утверждении графика приема пищи"](https://lt-school.edusite.ru/DswMedia/prikaz54.pdf)
* План организации питания школьников на 2020-2021 учебный год

**План**

**организации питания школьников**

**В МОУ «Горкинская СОШ»**

**в 2020– 2021 учебном году.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятие** | **Срок** | **Ответственный** |
| 1. | Изучение документов об организации питания, поступающих из вышестоящих организаций | По мере поступления | Директор школы |
| 2. | Проведение разъяснительной работы с родителями на родительских собраниях, в индивидуальных беседах. | Август 2020 г.  Октябрь 2020 г.  Декабрь 2020г  Март 2021 г.  Май 2021 г. | Классные руководители |
| 3. | Сбор документов, дающих право на бесплатное питание. | Август, Декабрь 2020 г.  . | Классные руководители |
| 4. | Издание приказа об организации питания, о создании бракеражной комиссии, комиссии по закупке сырья, ответственного за приемку сырья. | Сентябрь 2020г. | Директор школы |
| 5. | Заключение договоров на поставку продуктов питания с торгующими организациями | Август 2020 г.  Далее-по мере необходимости | Зав.столовой, завхоз |
| 6. | Создание условий для профилактики коронавирусной инфекции на пищеблоке | В течение всего периода | Завхоз |
| 7. | Ведение необходимой документации | Постоянно | Директор школы  Зав. столовой, завхоз  Бухгалтер школы |
|  | Контроль за организацией питания,  Соблюдение мер профилактики коронавирусной инфекции | По плану производственного контроля  Ежедневно  По плану работы | Роспотребнадзор,  Бракеражная комиссия,  Совет Учреждения  Зав. столовой, директор |

А сейчас подробнее о методических рекомендациях по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций,

* 1. Кому адресованы? Несколько адресатов, в том числе и ОУ,
  2. На что направлены? Направлены на организацию здорового питания, в том числе горячего, формирование сбалансированного, рационального питания.
  3. Какие принципы реализуются? Принципы здорового питания, в том числе включающие уменьшение кондитерских, колбасных изделий, сахара и соли, предложены базовые варианты меню.

Обзор методических рекомендаций в сравнении с фактической организацией.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | МР | Школа |
| Продолжительность перемен | не менее 20 мин. | По 30 мин |
| 1 смена: завтрак и (или) обед | после 2, 3 уроков | Обед после 3 урока – 1-4 кл.  Обед после 4 урока –5-11 кл. |
| указано кол-во белков | 12-16/15-20 г |  |
| жиров | 12-16/15-20 г |  |
| углеводов | 48-60/60-80 г. |  |
| калорийность | 20-25% суточной нормы – 400-550 ккал | 20-25% суточной нормы |
| Ассортимент продуктов |  |  |
| 2 смена обед (не заменяем завтраком!), |  |  |
| указано кол-во белков | 20-25 г |  |
| жиров | 20-25 г |  |
| углеводов | 80-100 г |  |
| калорийность | 30-35% суточной нормы – 600-750 ккал |  |
| Свежие фрукты, ягоды | поштучно |  |
| Меню | Не менее 2 недель | 3 недели |
|  | Учет сезонности  количества пищевых веществ  калорийности  возраста  Приложение 2 – примеры меню по 2 варианта на завтрак и обед | 2 меню |
| Отдельное меню | Лечебное питание | Нет необходимости |
| Замена блюд  (исключительные случаи – Нарушение графика подвоза, отсутствие запаса продуктов) | Допускается аналогичными продуктами (блюдами) по пищевым и биологически активным веществам)  Приложение 3 | Роспотребнадзор - можно менять полностью день, а не отдельное блюдо. |
| Продукты | Повышенная пищевая ценность  Ограниченное содержание жира, сахара, соли |  |
| Соль | Не более 1 г. на прием пищи | 2-3 гр. |
| Технология приготовления | Щадящие методы пищевой обработки | Наличие пароконвектомата |
| Наименование блюд в меню | Соответствует наименованию в сборнике рецептур | Соответствует |
| Изготовление блюд | В соответствии с технологическими картами | Технологические карты имеются на каждое блюдо |
| Повторяемость блюд | Запрещена в течение одного дня и в 2 последующие  В примерном меню – салат картофельный с зеленым горошком и жаркое по-домашнему (обед)  Суп рыбный и рис припущенный | Роспотребнадзор – не должно быть повторяемости продуктов |
| Суточный режим питания | Таблица 1 |  |
| Рекомендуемая масса блюд | Таблица 2 |  |
| Информация о питании для детей и родителей | Любой доступный способ (стенд, сайт школы) | Стенд, сайт школы |
| Организации общественного питания | Раздел 3 - различные | Школьная столовая на продовольственном сырье |
| Помещение для питания | В здании школы, в пристрое, в отдельно стоящем здании  Приложение 4 – 13 помещений на пищеблоке | В здании школы  4 помещения, в них отдельные зоны |
| Технологическое оборудование | Пароконвектомат  Жарочный шкаф  электросковорода | Имеется |
| Кухонный инвентарь | Все емкости с крышками  Расчет количества емкостей  Мерные разливочные ложки для соуса  Мерные ковши с длиной ручки, позволяющей перемешивать | Кастрюли с крышками |
| Холодильное оборудование | Достаточное количество для соблюдения товарногососедства  В начале учебного года – технический контроль | Необходим для овощей  Проводится |
| Мытье рук | Не менее 2 раковин перед столовой или в ней | 6 раковин перед столовой |
| Раздача блюд | Одноразовые перчатки  Булочки - щипцы | Имеются  В инд. упаковках |
| Контроль | Соблюдение сроков годности  Производственный контроль на принципах ХАССП  Лабораторный контроль – приложение 5  Витаминизация 3 блюда – 2 раза в год  Микробиологические исследования салатов, вторых блюд, творожные блюда , напитки, овощные блюда – 2 раза в год | +  + |
| Пропаганда здорового питания | Беседы, викторины и т.п. | Включены в план ВР всеми КР |
| Закуп продуктов | Предъявление требований к поставщикам как конкурсные процедуры, так и прямые поставки–калибровка, соответствие техрегламенту- Приложение 6 - ГОСТы |  |
| Мониторинг | Показатели | Проводился федеральный мониторинг - результатов пока нет |

* 1. Документ : [Методические рекомендации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,  утвержденные  руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора  А.Ю. Поповой   18.05.2020 года.](https://lt-school.edusite.ru/DswMedia/metodicheskie_rekomendacii_rospotrebnadzora_roditel_skij_kontrol.pdf)

На что направлены?

направлены на улучшение организации питания детей в общеобразовательной организации и в домашних условиях;

- проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательных организациях.

Для кого предназначены?

ОУ в списке нет, а для проверяющих: для учредителей общеобразовательных организаций, государственных и муниципальных органов управления образованием и органов управления общеобразовательной организацией, родительских комитетов, общественных организаций, родителей (других законных представителей детей).

Знать должны, т.к. указано, что могут проверять

Краткий обзор МР

В методических рекомендациях обозначено соответствие организации питания требованиям, изложенным в предыдущих МР.

Режим питания.

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5-4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) - не менее 1,5 часов.

Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации ([таблица](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74138458/#221)).

Таблица

**Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид организации** | **Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации** | **Количество приемов пищи** |
| Общеобразовательные организации | до 6 часов | один прием пищи - завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены), либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, либо обед для детей, обучающихся во вторую смену |
| более 6 часов | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
| круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Группы продленного дня в общеобразовательной организации | до 15.00 | завтрак, обед |
| до 18.00 | завтрак, обед, полдник |

Формирование у детей культуры правильного питания.

**Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях**

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей ([приложение 1](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74138458/#1000) к настоящим MP) и участии в работе общешкольной комиссии ([приложение 2](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74138458/#2000) к настоящим MP).

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

**Рекомендации родителям по организации питания детей в семье**

Определения белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, различных витаминов, польза и вред. И т.д. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета.

 Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту и стоимости питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Так, по результатам опроса анкеты «Устраивает ли питание в школьной столовой, отрицательных ответов не было.

Регулярно, на общешкольном родительском собрании информируем родителей об организации горячего питания в школе.

Контроль со стороны родителей: неохотно соглашаются, говорят, дети не жалуются, пожалуются – проверим; сами учились, вкусно готовили, повар тот же, значит, также вкусно готовит.

В прошлом году в течение двух недель родители проводили контроль - замечаний не было.

Кол-во питающихся – начальная школа – 59 - 100%

Основная школа 68 – 97%

Средняя школа – 7 – 100%

В том числе дети с ОВЗ – 30 – 100%

О соблюдении требований – результаты контроля Роспотребнадзора в марте 2020.

Мы всегда должны помнить, что здоровое питание - это огромная польза для человека и его организма. Наша задача – обеспечить здоровое питание в школе и научить родителей и детей правильно питаться дома.