

Практика организации питания в нашей школе убедила нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

В столовой МАОУ ООШ п. Ново-Гурьевское выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. Все цеха укомплектованы необходимым оборудованием.

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.

Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Дополняют все это красочная наглядная агитация в виде стендов. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеются холодильники, 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.

Повара столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, члены Управляющего совета из числа родителей и учеников. Организация питания в школе строится согласно Положению о порядке организации питания

обучающихся. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия Положение о бракеражной комиссии. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Используется двадцатидневное цикличное меню, разработанное с соблюдением требований к оформлению и содержанию меню - по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, ежедневно проводится витаминизация третьих блюд.

В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Проводится анкетирование родителей и учащихся об удовлетворенности питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой.

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 3-4 классов и «Формула правильного питания» 5-6 классы.

Классными руководителями, воспитателями и медицинскими работниками проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. Наша столовая лучше всех.