**Условия питания и охраны здоровья обучающихся в МКОУ СОШ №2 с.п. Псыгансу на 2023** – **2024 учебный год**

 Школьная столовая находится на 1 этаже здании. Столовая рассчитана на 72 посадочных мест. Питание учащихся осуществляется в соответствии с 12-дневным цикличным меню.  При организации питания используется продукция с повышенной пищевой и биологической ценностью, обогащенная витаминами и микроэлементами. Одноразовым горячим питанием обеспечены все обучающиеся начальных классов, учащиеся из малообеспеченных семей, дети, родители которых являются инвалидами 2 группы, дети, родители которых являются участниками специальной военной операции на территории ДНР и ЛНР.

 Организовано двухразовое питание для следующих категорий учащихся: дети инвалиды и дети с ОВЗ. При входе в столовую размещены 4 умывальника, чтобы помыть руки перед едой. Пищеблок обеспечен квалифицированным работником. Организация питания в школьной столовой осуществляется в соответствии с положением об организации питания обучающихся и графиком, определенным общеобразовательным учреждением. Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Оборудование столовой в рабочем состоянии.

|  |
| --- |
| **Перечень технологического оборудования:**– Холодильник – 3 шт.– Морозильная камера – 1 шт.– Плита электрическая – 1 шт.– Жарочный шкаф – 2 шт.– Производственный шкаф – 1шт.– Разделочный стол – 3шт.– Бойлер 100 л. – 1шт.– Мясорубка – 2шт.– Электронные весы – 1шт.– Сушилка для тарелок – 1шт.– Стеллаж для сыпучих – 2шт. |
| **Мебель для столовой**– столы – 18 шт.– стулья – 72 шт. |
| **Посуда приборы для столовой** – Комплект посуды – 250 шт. |

Столовая оборудована ваннами для мытья посуды, установлены раковины для мытья рук. Обеспеченность кухонной посудой и инвентарем удовлетворительная. Осуществляя образовательную деятельность, школа создает условия для охраны здоровья обучающихся в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г. (ст.41), Уставом школы, Программой развития школы «Здоровье» по сохранению и укреплению здоровья школьников, Программой развития школы 2022 – 2025гг. Медицинское обслуживание обучающихся осуществляется сотрудниками Амбулатории с.п. Псыгансу на основании договора на оказание медицинских услуг. Выполняются на безвозмездной основе следующие работы: профилактические, оздоровительные и восстановительные меры, включающие в себя вакцинопрофилактику плановую и по эпидемическим показателям, лечебно-оздоровительную работу, диспансерное наблюдение, профилактические осмотры.

График приема пищи

|  |  |
| --- | --- |
| **Время питания** | **Класс** |
| 09ч.15мин. – 09ч.25 мин. (10мин) | ОВЗ |
| 11ч.55мин. – 12ч.10мин. (15 мин.) | Малоимущие, ОВЗ |
| 10ч.55мин. – 11ч.10мин. (15 мин.) | 3,4 |
| 10ч.35мин. – 10ч.50мин. (15 мин.) | 1,2 |

**Требования к педагогическим работникам, осуществляющим деятельность в сфере формирования культуры здорового питания**

 1. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен знать: – основы современной государственной политики в сфере питания; – федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания; – основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики; – возрастные особенности здорового питания детей и подростков; – основные сведения о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека.

1. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен владеть:

 – современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в т.ч. культуры здорового питания;

 – здоровьесберегающими образовательными технологиями;

 – способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием.

1. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен обладать навыками:

 – организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;

– индивидуального консультирования;

– проведения социологических исследований;

– подготовки наглядной агитации; – организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников образовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни.

1. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен уметь разрабатывать образовательные программы, отдельные образовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, воспитанников, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс.
2. Деятельность педагогического работника по формированию культуры здорового питания должна быть:

– научной;

– систематической;

– последовательной;

– наглядной;

– практико-ориентированной.

 **Памятка**

**«Мероприятия ежедневного контроля пищеблока образовательной организации»**

**Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т.ч.:**

* условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
* сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании;
* качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

**Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т.ч.:**

* исправности холодильного оборудования;
* соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
* температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
* правил товарного соседства;
* отсутствия видимых признаков порчи продукции.

 **Контроль на этапе технологического процесса:**

* соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
* температурно-временных параметров производства и хранения;
* отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
* наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
* ассортимента и объема производимой продукции. **Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:**
* органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т. д.);
* маркировки инвентаря и разделочных досок;
* сроков приготовления и реализации готовых блюд;
* массы нетто одной порции;
* полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.). **Контроль уборки помещений пищеблока**:
* мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.