

## **Условия организованного питания и охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Одной из задач МБОУ "Цоци-юртовская СШ№1 им. Хамерзаева Х.А.»" (далее школа) является организация горячего питания.

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.

При организации горячего питания школа руководствуется Статьей 37.

«Организация питания обучающихся» Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (последняя редакция), Концепцией организации и контроля горячего питания в образовательных организациях, которая представляет собой совокупность современных взглядов, целевых установок, принципов и приоритетов деятельности федеральных органов исполнительной власти, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления в рамках их компетенций анализа и создания условий для выполнения деятельности по организации школьного питания. Организация горячего питания обучающихся образовательных учреждений должна обеспечивать качество, безопасность, сбалансированность питания, индивидуальный подход к ребенку, внедрение современных технологий и предусматривать проведение необходимых занятий по развитию культуры питания у школьников. Рациональное, здоровое питание в образовательных организациях является необходимым условием обеспечения здоровья обучающихся. Нарушение питания в детском возрасте служит одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространение которых значительно увеличилось в последние годы. Президент Российской Федерации В. В. Путин 15 января 2020 года в Послании к Федеральному Собранию Российской Федерации поставил задачу обеспечения бесплатным горячим питанием всех учащихся начальной школы. В школьной столовой обучающиеся питаются с заранее определённым набором блюд. Поэтому, особенно важно подобрать состав продуктов и блюд таким образом, чтобы он удовлетворял условиям здорового и рационального питания. При этом необходимо безусловное выполнение требований СанПиН 2.3/2.4 3590-20, введенных с 01.01.2021 г.

Организация питания обучающихся осуществляется согласно приказу образовательной организации от «28» августа 2025 г. № 144 «Об организации питания в школе», от «28» августа 2025 г. № 145 «Об организации льготного питания в школе».

В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащённые необходимым оборудованием (торговотехнологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарём;
- предусмотрены помещения для приёма пищи на 120 посадочных мест (имеется график организации питания на 2025/2026 учебный год, разработан и утверждён порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи).

Добиться кардинального 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 развита система мониторинга 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 бесплатным питанием всех учащихся;
- 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;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

В школе создана и успешно работает бракеражная комиссия. В столовой ведутся рабочие журналы:

- бракеража сырой и готовой продукции;
- учета отпущенного питания;
- внутреннего контроля за организацией питания, инспектирования контролирующих и надзорных органов.

Школьная комиссия 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, анкетированиях и т.д.

Вопросы здорового питания обсуждаются с родителями на классных и общешкольных родительских собраниях с привлечением социального педагога, администрации школы.

Непосредственное участие в работе контроля организацией и качеством питания в школе принимают методист начальной школы, члены школьной комиссии. Они 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;
- осуществляют проверку забора суточной пробы;
- контролируют санитарное состояние и содержание пищеблока и соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.

Для пищеблока столовой приобретены мойки, накопительный водонагреватель и т.д.

Это позволяет улучшить качество школьного питания.

Информация о юридических лицах и индивидуальных предпринимателях, поставляющих продукты и продовольственное сырье в ОУ:

Наименование	Договор
ООО «Перспектива»	Согл.дог №87 от 03.04.2023г. по счёту № 87 от 03.04.2023г.
Общество с ограниченной ответственностью «Курск-К»	Согл.контр № 616/1 от 10.02.2023г.
ООО ТДК «КАВКАЗ»	Согл.контр № 63 от 03.04.2023г.