***Анализ деятельности***

***муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения***

 ***«Емельяновская средняя общеобразовательная школа»***

***по совершенствованию организации питания***

***1.Общая характеристика общеобразовательного учреждения.***

 Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

« Емельяновская средняя общеобразовательная школа» в 2014 году отметила 60 летний юбилей как средняя школа. Расположена она в сельской местности. На первое сентября 2017 года численность учащихся составила 47 человек.

 Школа работает в режиме шестидневки. Обучение организовано в одну смену. Продолжительность урока – 45 минут, перемены – по 10 минут, за исключением второй и третьей (длятся по 20 минут) – на этих переменах осуществляется горячее питание школьников. Вторая половина дня – индивидуальные консультации, работа кружков, секций, общешкольные мероприятия и классные творческие дела.

**Кадровый состав общеобразовательного учреждения.**

 Педагогический коллектив школы характеризуется:

1) стабильностью:

 - нет педагогов, работающих по совместительству;

- школа полностью укомплектована педагогическими кадрами;

- отсутствуют педагоги, имеющие среднее образование.

По уровню образования:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория****специалистов**  | **Высшее****педагогическое**  | **Незаконченное высшее**  | **Среднее****специальное**  | **Среднее**  |
| Учителяначальных классов  | 2  | 0  |  | 0  |
| Учителя II и III ступени обучения  | 11  |  | 2 | 0  |

 Воспитатель 1

ГКП

По квалификационным категориям:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Учителя с высшей****квалификацион-ной** **категорией**  | **Учителя с первой****квалификационной****категорией**  | **Учителя со второй****квалификационной****категорией**  | **Учителя** **без категории**  |
| 5  | 9 | 0  | 0  |

 Ежегодные медицинские осмотры учащихся осуществляются в сентябре врачами-педиаторами Матвеевской районной больницы. Диспансеризация осуществляется врачами-специалистами из районной больницы.

С 2008 года в школе существует комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и уставом и локальными актами образовательного учреждения, договором, заключенным между образовательным учреждением и предпринимателями, поставщиками продуктов питания.

 Состав комиссии утверждается приказом руководителя школы на каждый учебный год.

 Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.

 Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с поставщиками об организации питания обучающихся ОУ.

 Осуществляет 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 обучающихся;
* за соблюдением графика работы столовой.
* Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству ОУ, вносит администрации ОУ предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
* Оказывает содействие администрации ОУ в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
* Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления ОУ к организации и контролю за питанием обучающихся.

В школе в течение последних трёх лет ежегодно проводится мониторинг здоровья обучающихся. Данные мониторинга анализируются, обсуждаются на педагогических советах и в соответствии с принятыми решениями проводятся мероприятия, обеспечивающие сохранение и укрепление здоровья учащихся.(Приложение 1)

**Укомплектованность школьной столовой кадрами.**

 В общеобразовательном учреждении дефицита поваров нет, школьная столовая укомплектована кадрами.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п./п.**  | **Всего****работников**  | **Должность**  | **Образование**  | **Стаж****работы**  |
| 1 2   | 2  | ПоварПовар | Среднее специальноеСреднее специальное | 9 3 |

 Все работники школьной столовой имеют соответствующую профессиональную квалификацию, прошли предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

 Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Ежегодно работники школьной столовой проходят учёбу по профессиональной подготовке и гигиеническому обучению (Санминимуму), организованную Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Северо-Западным территориальным отделом Роспотребнадзора по Оренбургской области. Регулярно предусмотрен обязательный медосмотр работников пищеблока в ЦРБ.

***2. Организация питания.***

В общеобразовательном учреждении созданы все условия для организации качественного и безопасного питания.

 Школьная столовая и пищеблок оснащены современным технологическим оборудованием (торгово-технологическим, холодильным) мебелью, инвентарём, посудой. Количество столовой посуды – свыше 2-х комплектов на число учащихся, питающихся в одну перемену.

|  |
| --- |
| **Перечень оборудования школьной столовой** |
| **Наименование производственного помещения** | **Оборудование** |
| Склад | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (3) |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственные столы (2), моечные ванны (2), раковина для мытья рук |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственные столы (3), моечные ванны (2), овощерезательная и протирочная машины, холодильник, раковина для мытья рук |
| Холодный цех | Производственные столы (2), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы(1), моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук |
| Мясной цех | Производственные столы (для разделки мяса, птицы - 2, низкотемпературные холодильные шкафы (1) электромясорубка (2), колода для разруба мяса, моечные ванны (2), раковина для мытья рук |
| Помещение для нарезки хлеба | Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук |
| Горячий цех | Производственные столы (3: для сырой и готовой продукции), электрическая плита (2), духовой (жарочный) шкаф, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Раздаточная зона | Подносы для первых, вторых и третьих блюд  |
| Моечная для мытья столовой посуды | Производственный стол, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллажи |
| Обеденный зал | Обеденная зона, раковина для мытья рук(4), электросушилка для рук (4) |

Состояние материально-технической базы школьной столовой удовлетворительное. Персоналом школьной столовой строго соблюдаются технологии приготовления блюд и правила личной гигиены. Постоянно осуществляется контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока со стороны медицинского работника и представителей Северо-Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области.

 Продовольственное сырьё для организации горячего питания осуществляется подвозом специализированным транспортом, гарантирующим сохранность сырья и продукции. Продукты питания поступают на пищеблок регулярно. Вся продукция, доставляющаяся в образовательное учреждение, сопровождается сертификатами качества продуктов.

 Питание учащихся 1-11 классов организовано на базе школьной столовой в соответствии с установленным графиком по утверждённому меню. Осуществляется на двух больших переменах длительностью 20 минут каждая, после 1-го, – завтрак, после 3 и 4-го – обед

 Завтрак:

Площадь обеденного зала составляет 72 кв.м. на 50 посадочных мест, что отвечает требованиям СанПиНов.

Имеются условия для соблюдения личной гигиены учащихся.

 Размер стоимости горячего питания в общеобразовательном учреждении (без учёта родительской платы ) составляет 12 руб. 60 коп. (дотация на питание одного учащегося). Финансирование осуществляется из областного (8 руб.) и местного (4 руб. 60 коп.) бюджета.

 Питьевой режим обеспечивается питьевым фонтанчиком, расположенным в рекреации. Высота струи 8-10 см.

**Работа пищеблока.**

 Пищеблок включает в себя следующий набор помещений: загрузочная-тарная, кладовая сухих продуктов, овощной шкаф, мясной цех, овощной цех, горячий цех, моечная, обеденный зал.

 Помещение оборудовано весами, колодой для рубки мяса. Кладовая сухих продуктов оснащена стеллажами. Для хранения скоропортящихся продуктов пищеблок оснащен бытовым холодильником и морозильной камерой. На пищеблоке предусмотрены следующие технологические линии: «мясо сырое», «мясо варёное», «овощи сырые», «овощи варенные», «хлеб», «тесто».

Число разделочных досок и ножей соответствует числу технологических линий. Соблюдается маркировка.

 Для приема использованной посуды выделен отдельный стол. Ёмкость для пищевых отходов промаркирована, оснащена крышкой.

Моечная оборудована 3-х гнездовой мойкой для мытья столовой посуды,

 обеспечена холодной и горячей проточной водой. Мойки промаркированы. Столовая посуда хранится в сушилках. Количество столовой посуды – свыше 2-х комплектов на число учащихся, питающихся в одну перемену.

***3. Охват школьников питанием.***

 Горячее питание в общеобразовательном учреждении получают 47 человека, что составляет 100 % от числа обучающихся.

|  |
| --- |
| **Охват горячим питанием учащихся школы ( с учётом родительской платы)** |
|  |
| 1-4 классы  | 5-9 классы  | 10-11 классы  |
| 12 обучающихся  | 24 обучающихся  | 10обучающихся  |
| 0 %  | 0%  | 0%  |

|  |
| --- |
| **Охват горячим питанием учащихся школы ( без учёта родительской платы)**  |
| 1-4 классы  | 5-9 классы  | 10-11 классы  |
| 12 обучающихся  | 24 обучающихся  | 10обучающихся  |
| 100 %  | 100%  | 100%  |

***4. Рацион питания.***

 Рациональное питание детей является одним из необходимых условий обеспечения их здоровья, устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению во все возрастные периоды.

 Отмеченные нарушения питания детей и подростков служат одной из важных причин возникновения алиментарнозависимых заболеваний, к числу которых могут быть отнесены заболевания желудочно-кишечного тракта, занимающие первое место в структуре общей заболеваемости школьников, анемия, болезни обмена веществ (в первую очередь ожирение и сахарный диабет). Их распространенность значительно увеличилась за последние годы.

В связи с этим организация рационального питания в школе является одним из важнейших факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья детей и подростков.

 В общеобразовательном учреждении рацион питания строится на основании федеральных законов «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», приказа Минздрава России от 14.12.1999 № 444 «О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода и других микронутриентов» и др.

Для питания школьников используются следующие виды меню:

1. Меню школьных завтраков (технология приготовления с использованием

 интенсивного охлаждения с последующим восстановлением).

2. Меню рационов питания школьников для различных возрастных групп

 (учащихся младших и старших классов).

 В наличии имеется 14-дневное перспективное меню, согласованное с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, и специально разработанная технологическая картотека готовых блюд: карточки, с названиями блюд, выходом в готовом виде, с раскладкой продуктов, с химическим составом и калорийностью, а также со сведениями о технологии приготовления блюд. Наличие перспективного меню позволяет заранее поставлять продукты.

 При составлении меню для детей учитываются следующие положения:

-рацион отвечает физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии в зависимости от возраста, пола, состояния здоровья и вида деятельности, климатических условий и сезона года, эколого-гигиенических особенностей территории;

- основу рациона составляет действующий набор продуктов, утвержденный для каждого типа учебно-воспитательного учреждения.

 Меню разрабатывается, дифференцировано для детей разных возрастных групп, и обсчитано по содержанию основных питательных веществ и энергии.

 Меню составлено таким образом, чтобы в среднем за 14 дней была выполнена норма потребления продуктов на одного ребенка.

 При составлении ежедневных меню-раскладок, в случае отсутствия того или иного продукта, включенного в перспективное меню, производится замена, по таблице замены продуктов соответствующего химического состава.

 Меню разнообразное, что обеспечивает качественную полноценность рационов. Это достигается путем использования широко ассортимента продуктов и различных рецептур приготовления блюд, а так же способов кулинарной обработки.

 Продукты, входящие в состав блюд, совместимые и способствуют перевариванию пищи и усвоению питательных веществ.

 В рацион включаются салаты из свежих овощей, заправленные растительным маслом, как источники ряда витаминов, минеральных солей, полиненасыщенных жирных кислот.

 При формировании рациона питания и приготовлении пищи для детей соблюдаются принципы рационального, сбалансированного, адекватного питания, подразумевающего:

-удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

-сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в том числе по аминокислотам, жирным кислотам, углеводам, относящимся к различным классам, содержанию витаминов, минеральных веществ (в том числе микроэлементов);

-максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;

-адекватную технологическую (кулинарную) обработку продуктов, обеспечивающую высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

-исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей;

-учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд).

 Рацион питания детей и подростков различается по качественному и количественному составу и формируется отдельно для детей младшего, среднего и старшего школьного возраста.

 Рацион двухразового питания в образовательном учреждении обеспечивает не менее 55% от суточной потребности детей школьного возраста в пищевых веществах и энергии.

 Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

 Способ приготовления пищи также оказывает влияние на здоровье. В

школе используются те способы приготовления пищи, при которых не требуется большого количества масла, жира, соли, сахара (это отваривание, запекание, тушение).

 Необходимо учитывать, что при хранении и тепловой кулинарной обработке продуктов питания теряется значительная часть витаминов. Поэтому для обеспечения оптимальной потребности детей в витаминах проводится рациональный подбор продуктов, который сбалансирован не только по основным общеизвестным белкам, жирам, углеводам, но и по витаминному составу и содержанию макро и микроэлементов и проводится дополнительная витаминизация учащихся. Рацион питания детей в школе максимально разнообразный, питательный, аппетитный. Одни и те же блюда не повторяются в течение дня, а в течение недели - не более 2-3 раз.

 В образовательном учреждении обеспечивается преемственность между питанием ребенка в школе и приемом пищи дома. Даются рекомендации д содержащие конкретные советы по составу домашних ужинов с учетом продуктов, полученных детьми в течение дня.

 Согласно приказу министра здравоохранения об обязательной витаминизации питания в лечебно-профилактических и других учреждениях» и «Инструкции по проведению С-витаминизации питания» в школе проводится обязательная витаминизация.

 По разрешению санитарно-эпидемиологической станции (СЭС), контролирующей в учреждениях витаминизацию готовой пищи, последняя не проводится, если в рацион включены плодоовощные блюда, напитки из шиповника и другие постоянно используемые в питании естественные витаминоносители, содержащие соответствующее физиологическим нормам количество витамина С. СЭС может разрешить временный (сезонный) перерыв в витаминизации на основании данных лабораторного контроля соответствующих блюд.

 Ежедневно витаминизируют третьи блюда обеда, включая чай. Витаминизацию готовых блюд проводят непосредственно перед их раздачей. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

***5. Контроль за организацией питания.***

 Общая ответственность за формирование рациона питания при организации питания детей и подростков в общеобразовательном учреждении и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации горячего питания учащихся, возложена на директора школы, медработника, индивидуального предпринимателя. Так же следит за организацией питания в ОУ комиссия по контролю за питанием.

 Должностные обязанности лиц, участвующих в формировании рационов питания детей и подростков, определены директором школы в соответствии

с их квалификацией и профессиональной подготовкой.

 Органы и учреждения Государственного санитарно-эпидемиологического надзора (государственной санитарно-эпидемиологической службы):

осуществляют медико-биологическую и гигиеническую оценку типовых рационов питания (примерных меню), разрабатываемых каждым юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания детей и подростков;

выдают санитарно-эпидемиологические заключения о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии;

при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора проводят гигиеническую и медико-биологическую оценку рациона питания детей и подростков и ассортимента пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков (в том числе для дополнительного питания), и предлагают на основании ее результатов необходимые санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; организуют обучение и проводят аттестацию должностных лиц и специалистов, участвующих в формировании рациона питания детей и подростков и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания.

 Фельдшером ФАПа осуществляется контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблок.

 Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой санитарных правил.

 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе 2 человек: работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения, назначенного директором по приказу (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

 Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

 Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья", в соответствии с рекомендуемой формой.

 Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд".

 Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, работником столовой ведется "Ведомость контроля за питанием".

 В конце каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

 С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения. Информация заносится в «Журнал учета температурного режима».

 С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

 В школе отводится большая роль соблюдению правильного режима питания. Очень важно, что кормление осуществляется, в одни и те же часы. В этом случае в организме вырабатывается условный рефлекс на время, т. е. к установленному часу приема пищи наиболее активно выделяется желудочный сок, появляется аппетит, создаются условия для лучшего переваривания и усвоения пищи у учащихся.

 Одним из важных элементов режима питания являются условия, в которых принимается пища обучающимися: сервировка, чистота, эстетическое оформление обеденного зала и т. п. Температура первых и вторых блюд, во время приёма пищи, примерно около 50°С. Педагоги и воспитатели школы следят за тем, что бы учащиеся не ели "на ходу", "перехватывали" бутерброды, пирожки, сладости между основными приемами пищи, так как это нарушает аппетит, ритмичность работы желудочно-кишечного тракта, хорошо прожевывали пищу, не ели слишком горячие или остывшие блюда. Не рекомендуется садиться за стол сразу после занятий спортом, больших физических нагрузок, что регулируется расписанием уроков.

 За соблюдением графика посещений школьной столовой следят дежурный учитель по школе и классные руководители. Дежурным учителем ведётся табель посещения столовой учащимися.

 При организации горячего питания в школе соблюдаются следующие меры по профилактике пищевых отравлений: выбираются безопасные пищевые продукты, пища тщательно приготавливается с соблюдением правильных технологий, приготовленная пища не хранится, а употребляется сразу. Не допускается соприкосновения сырых и готовых пищевых продуктов, тщательное мытьё рук перед приёмом пищи, школьная столовая содержится в чистоте, продукты питания защищены от насекомых и грызунов, используется только чистая вода, как для питья, так и для приготовления пищи.

 Каждый учащийся должен понимать, насколько важно соблюдать режим питания, есть горячий завтрак или обед в школе. От активной позиции самих учащихся и особенно от разъяснительной работы в большой степени зависит организация правильного питания в школе. Обязательным является рациональное сочетание школьного и домашнего питания. Правильно организованное питание в школе способствует повышению работоспособности и успеваемости учеников. Оздоровительное воздействие школьного питания сочетается с воспитательным значением - закрепляет привычку к соблюдению режима в дальнейшей жизни.

**6.   Мероприятия по развитию системы организации питания, формированию культуры питания**

**на различных этапах обучения.**

 В ОУ проводится ряд мероприятий нацеленных на развитие системы организации питания и формированию культуры питания на различных этапах обучения.

Модернизация материально-технической базы школьной столовой включила капитальный ремонт и частичное технологическое переоснащение пищеблока.

Решение задачи создания современной системы управления организацией школьного питания в ОУ включает в себя:

* внедрение современных эффективных технологий организации производства, транспортировки и реализации пищевой продукции;
* разработку оптимальных схем финансирования сферы школьного питания;
* формирование целостной нормативно-правовой базы организации школьного питания;
* создание системы производственного контроля качества и безопасности сырья и вырабатываемой пищевой продукции;
* разработку автоматизированных средств управления, учета и контроля в сфере производства питания для школьников;
* подготовку, переподготовку и повышение квалификации работников системы школьного питания. В ОУ реализуется комплекса мер по пропаганде здорового питания среди обучающихся и их родителей, в т. ч.:
* разработка интегрированного курса "Правильное питание" и его внедрение в рамках предметов "Окружающий мир", "Природоведение", "Биология", "Основы безопасности жизнедеятельности";
* разработка и внедрение курса «Кулина­рия» в рамках образовательного пред­мета «Технология»;
* введение элективного курса «Школа здорового питания»
* проведение массовых мероприятий с родителями и детьми;

         на сайте школы освещать вопросы по организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении.

С целью мониторинга по организации школьного питания, общей оценки качества приготовления пищи, удовлетворения санитарным состоянием столовой в школе проводится анкетирование среди обучающихся 5-11 классов, а также среди родителей 1-11 классов (законных представителей).

Так же для проведения мониторинга используются типовые опросники, тестирование по вопросам школьного питания. В мониторинговом исследовании «Оценка состояния здоровья детей (в контексте питания)», проведенном в ноябре 2012 года, приняли участие 86 школьника из 1-11 классов. Основная масса респондентов – 14-17 лет. На момент заполнения анкет свое здоровье на «отлично» оценили 28% мальчиков и 25% девочек, хорошо – 50 % мальчиков и 45 % девочек, удовлетворительно – 20% и 26%. Плохим свое здоровье посчитали 1 % респондентов.

 При оценке образовательного учреждения по этому критерию (по данным мониторинга) состояния здоровья учащихся всех возрастных групп по основным видам заболеваний, по которым ведется учет, или по группам здоровья школьников, улучшилось. По данным медицинских осмотров, в школе наблюдается стабильная, положительная динамика показателей здоровья школьников в течение последних 3 лет. Исключением могут являться ситуации, при которых снижение показателей здоровья произошло по не зависящим от школы причинам, например, в результате прибытия новых обучающихся, имеющих проблемы здоровья.

 Мониторинг это не проверка, а анализ состояния школьного питания в рамках «Программы по совершенствованию организации питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Емельяновская средняя общеобразовательная школа» по совершенствованию организации питания обучающихся. Целью мониторинга является изучение и анализ полученной информации по организации работ, связанных с системой школьного питания. Результатом мониторинга является отчет и  анализ полученных материалов, которые озвучиваются на заседаниях Совета школы, совещаниях, педсоветах, родительских собраниях, родительском всеобуче.

***Вывод.***

***В мае 2016 года Администрацией района совместно с отделом образования администрации муниципального образования «Матвеевский район» был проведён конкурс «Лучшая школьная столовая».***

***По результатам конкурса 1 место было присуждено школьной столовой МБОУ «Емельяновская СОШ»***

За последние три года были рассмотрены вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни», «Питание учащихся», «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний», «Итоги медицинских осмотров учащихся», «Изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе, «Основы формирование у ребёнка навыков здорового образа жизни. Атмосфера жизни семьи как фактор физи­ческого и психического здоровья ре­бёнка, «Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отноше­ния к ЗОЖ» и другие.

Анализ данных мониторинга позволяет выработать конкретные мероприятия и рекомендации по вопросам улучшения организации школьного питания. Отношение родителей к общеобразовательному учреждению формируется на основании оценки родителями наиболее значимых параметров, связанных с обучением и пребыванием ребенка в школе. Опросы показывают, что оно положительное.

 Комфорт, эстетическое оформление, наличие содержательного оформления школьной столовой в ОУ способствует формированию культуры учащихся, в том числе и культуры питания, поддерживает положительный эмоциональный фон, формирует устойчивое переживание удовольствия от пребывания в школе.

 Обустройство интерьера школьной столовой с учётом современного дизайнерского оформления, с оригинальными оформительскими элементами, внесённым цветочно-декоративным озеленением с многообразием цветочно-декоративных культур способствует эстетическому воспитанию учащихся.

Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Большое значение имеет эстетическое оформление обеденного зала, который украшен тематическими стендами, плакатами по здоровому питанию. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и многих детей знает по именам. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

 В целях совершенствования организации питания в ОУ реализуются: Программа по совершенствованию организации питания учащихся

Утверждаю:

Приказ № 6 от « 01 » сентября 2015 года

Директор школы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/П.С.Шевлякова/

|  |
| --- |
| **Положение о школьной столовой** **Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения****«Емельяновская средняя общеобразовательная школа»**Положение о школьной столовой МБОУ «Емельяновская СОШ»   разработано на основе СаНПиН 2.4.2.1178-02 и методических указаний. **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**1.1. Столовая  школы (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением МБОУ  « емельяновская СОШ» 1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава школы .1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.1.4. Деятельность столовой как предприятия общественного питания не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 г. за № 1813. 1.5. В столовой школы применяется:         самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками); 1.6. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.1.7. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.1.8. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СаНПиН 2.4.2.576-96 и технологического режима.**II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ МБОУ «Емельяновская СОШ»** 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы. 2.2. Проведение летних оздоровительных площадок в летний период с включением в меню соков, минеральных вод, овощей и фруктов и т.д. **III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ МБОУ «Емельяновская СОШ»** 3.1. Организация рационального питания учащихся и сотрудников.               3.2. Обслуживание мероприятий школы.**IV. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**4.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора школы.4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа  продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на ответственного за организацию питания.4.3. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора и классных руководителей.4.4. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органомитическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.**V. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**5.1. Для обучающихся в школе должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак), по желанию родителей им может быть предоставлен и обед.5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».5.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов,  к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».5.5. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:         фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);          творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);          молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;          зеленый горошек без термической обработки;          макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);          напитки, морсы без термической обработки, квас;          грибы;          макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;          пирожные и торты кремовые;          жаренные во фритюре пирожки, пончики;          неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста. **VI. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ**6.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.6.2. Контроль  соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на зав. производства школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят  результаты медицинских обследований 4 раза в году, о сдаче санитарного минимума.6.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:         приходить на работу в чистой одежде и обуви;          оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;          коротко стричь ногти;          перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;          сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника          сотрудникам пищеблока не разрешается:   при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделии, покрывать ногти лаком, застегивать санодежду булавками;   принимать пищу, курить на рабочем месте.**VII. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ**7.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.7.2. Столовая размещена в здании школы на I этаже и состоит:           обеденного зала на 44 посадочных места. В группу складских помещений входят:         склад сухих продуктов;          помещение для хранения овощей;          склад для овощей. Вспомогательные помещения:         раздевалка для персонала;      **VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ**8.1. Штат столовой:-           повар– 2;-           посудомойщица – 1;8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в две смены по 6,2 часов при шестидневной рабочей неделе.8.3. Столовая обслуживает учащихся и преподавателей численностью до 70 человек.8.4. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю через торговую сеть ПО «Центральное»  |
|   |
|  |

 Утверждаю:

Приказ № 6 от « 01 » сентября 2016 года

Директор школы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/П.С.Шевлякова/

**План работы школы по формированию у учащихся культуры питания и создания необходимых условий,**

**способствующих их здоровью**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Сроки  | Название мероприятия  | Классы  | Ответственные |
| В течение года  | Реализация программ внеурочной деятельности по здоровому питанию | 1-5 | Педагоги |
| Реализация программы «Разговор о правильном питании» | 1-8 | Классные руководители  |
| Октябрь- апрель | Разработка и реализация годового проекта «Здоровое питание» | 1-11 | Шевлякова П.С.  |
| Октябрь  | Оформление стенда по тематике «Правильное питание» | 1-11 | Подкопова Л.А.  |
| Октябрь  | Обновление материалов на страничке «Всё о питании» школьного сайта  | 1-11 | Полякова О.Н. |
| Октябрь  | Общешкольное родительское собрание «Качество питания школьников»  | 1-11 |  Тенякова Р.И. |
| Октябрь  | Анкетирование «Питание школьников» | 8-11 | Тенякова Р.И. |
| Ноябрь  | Круглый стол «Качество питания как фактор качества жизни» | 8-11 | .Тенякова Р.И. |
| Ноябрь  | Конкурс настенных газет по темам: «Жвачка- полезно или вредно?» (7 класс); «Завтрак. За или против» (8 класс); «Фастфуд. Польза или вред?» (9 класс) | 7-9 | Тенякова Р.И. |
| Ноябрь  | Работа волонтёров по теме «Нет вредным привычкам на нашем столе» | 1-4 |  Тенякова Р.И. |
| 9-14 ноября  | Неделя правильного питания | 1-11 | Кл.рук.  |
| 9-14 ноября  | Конкурс «Дизайн стола в школьной столовой» | 1-11 | Кл.рук. |
| Декабрь  | Тематическое мероприятие «Академия здорового питания»  | 8 |  |
| Январь  | Проведение классных часов по теме «Основы здорового питания» и др.  | 7-11 | Кл.рук.  |
| Январь  | Открытые мероприятия по теме «Этикет за столом и здоровая пища»  | 4,7 | Кл.рук.  |

.

**Отзывы о работе столовой**

Проведена акция «Отзывы о работе школьной столовой». В течение нескольких дней все ученики, учителя и гости школы могли оставить отзывы о работе столовой на специальном стенде. Отзывов написано было много. Вот некоторые из них:

Большое спасибо всем поварам за работу в нашей столовой. Нас очень много, а они успевают всегда вовремя и вкусно накормить всех ребятишек.

Алена Х.

Нет ничего вкуснее столовских котлет!!! В чём секрет их приготовления?

Наташа М.

Говорим мы поварам

От души: «Спасибо вам!»

Обойди хоть целый свет,

Лучше вашей каши нет.

Ученики 7 «В» класса

Родительский комитет школы посещает школьную столовую регулярно с целью проверить то,  так как организовано горячее питание учащихся. Претензий к питанию нет, так как всегда все свежее, меню разнообразное: молочные каши, различные гарниры, очень вкусное картофельное пюре, замечательные котлеты, блюда из рыбы, салаты из овощей и др.   Судя по рассказам детей, все очень вкусно. И ещё хочется отметить доброжелательность поваров. Они всегда встречают ребят с улыбкой.

Родительский комитет школы

[План работы школы по формированию у учащихся культуры питания и создания необходимых условий, способствующих их здоровью 2015-2016 учебный год](http://moursosh.ucoz.ru/Vospitat_rabota/Plany/plan_po_formirovaniju_kultury_pravilnogo_pitanija_.docx)

[Информация о модернизации школьной столовой](http://moursosh.ucoz.ru/Informacija_o_stolovoj.pdf)

[Как сказать приятного аппетита на 24 языках](http://moursosh.ucoz.ru/Documents/24_prijatnogo_appetita.pdf)

[Принципы здорового питания](http://moursosh.ucoz.ru/Documents/10_principov_zdorovogo_pitanija.pdf)

[Рейтинг здоровых продуктов](http://moursosh.ucoz.ru/Documents/rejting_produktov.pdf)

[Как правильно сервировать стол](http://moursosh.ucoz.ru/Documents/servirovka_stola.pdf)

[Пирамида здорового питания](http://moursosh.ucoz.ru/Documents/piramida_pitanija.pdf)

|  |
| --- |
|  |
|  |

 УТВЕРЖДЕНО УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: П.С.Шевлякова

Председатель профсоюзного комитета школы Я.Я.Сулейманов -2015г.

**Инструкция по режиму мытья столовой посуды ручным способом**

**1 Мытье столовой посуды производиться в трех секционной ванне в следующем порядке:**

а) удаление остатков пищи в специальный бачок для отходов;

б) мытье в воде с температурой не ниже 40 °С с

добавлением моющих средств в 1-й секции\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) мытье во 2-й секции в воде с температурой не ниже

40 *"С* с добавлением рабочего раствора дезинфицирующего средства «Ника неодез» 50 мл средства на 10 л воды

г) ополаскивание посуды горячей водой с температурой

не ниже 65 "С в 3-ей секции

д) просушивание посуды на решетчатых полках,

стеллажах.

**2 Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производится в двухсекционной ванне в следующем порядке:**

а) мытье водой с температурой не ниже 40 "С с

добавлением моющего средства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в 1-й секции;

б) ополаскивание водой с температурой не ниже С5 "С

во 2-й секции.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с

последующим просушиванием.

1. Подносы промываются горячей водой с

добавлением моющего средства, ополаскиваются и протираются насухо.

УТВЕРЖДЕНО УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: П.С.Шевлякова

Председатель профсоюзного комитета школы Я.Я.Сулейманов -2015г.

**ИНСТРУКЦИЯ № 132**

**Инструкция по режиму мытья кухонной посуды ручным способом**

1 Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

а) освобождение от остатков пищи; пригоревшую кашу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;

б) мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой
не ниже +40 °С с добавлением моющего средства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в 1-й секции;

в) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 "С
во 2-й секции.

г) просушивание и опрокинутом виде на решетчатых полках,
стеллажах.

2. Оборудование и инвентарь после работы необходимо разобрать, тщательно промыть и насухо вытереть.

3 Мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки, мешалки и пр. ) после мытья горячей водой (+50 °С) с добавлением моющего средства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ дополнительно обрабатываются горячей водой с температурой не ниже +65 "С, а затем просушиваются на стеллажах.

4 Щетки и мочалки для мытья посуды ежедневно тщательно промываются, применяя моющего средства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, кипятятся в течение 10-15 минут, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.

УТВЕРЖДЕНО УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: П.С.Шевлякова

Председатель профсоюзного комитета школы: Я.Я.Сулейманов -2015г.

**ИНСТРУКЦИЯ № 133**

**Инструкция по обработке ветоши в школьной столовой**

*Обработка ветоши для мытья посуды, столов*
использованную ветошь отстирывают, кипятят в течение 15 минут с момента закипания, прополаскивают, просушивают и хранят в емкости “Чистая ветошь”.

*Обработка ветоши для уборки полов*.
Ветошь для уборки полов замачивают в ведре для Уборки полов в дезинфицирующем средстве в соответствии с инструкцией по использованию данного средства Затем прополаскивают и сушат на ведре.

Генеральная уборка проводится периодически с мытьем стекол, стен, дверей, оборудования и дезинфекцией.

УТВЕРЖДЕНО УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: П.С.Шевлякова

Председатель профсоюзного комитета школы: Я.Я.Сулейманов -2015г

**ИНСТРУКЦИЯ № 134**

**Инструкция по режиму обработке холодильников**

1. Холодильник моют мыльно-содовым раствором

2. Затем холодильник обрабатывают раствором "Жавельон/НовелтиХлор"

фирмы "Етс. Линосье», Франция

в соответствии с инструкцией по использованию данного средства

3. Затем холодильник промывают чистой водой и проветривают в течение 1 часа 30минут.

УТВЕРЖДЕНО УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: П.С.Шевлякова

Председатель профсоюзного комитета школы: Я.Я.Сулейманов -2015г.

**ИНСТРУКЦИЯ № 134 А**

**Инструкция по режиму обработке столов для приема пищи**

1. После приема пищи столы моют моющим средством,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Периодически столы обрабатывают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДЕНО УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: П.С.Шевлякова

Председатель профсоюзного комитета школы: Я.Я.Сулейманов -2015г.

**ИНСТРУКЦИЯ № 135**

**Инструкция**  **по соблюдению правил личной гигиены для персонала столовой**

 **1. Приходить на работу в чистой одежде и обуви;
2. Оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в специально отведенном шкафу;
3. Коротко стричь ногти;
4. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую одежду, подбирать волосы;
5. При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведённом месте, после посещения тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим, и только потом одеть спецодежду.
6. При появлениях признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать директору школы и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
7. Сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

8. запрещается: при приготовлении пищи носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застёгивать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

9. Ежедневно перед началом работы директор школы или мед.работник, проводит осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у повара. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, порезами, ожогами, ссадинами, а также острыми респираторными заболеваниями к работе не допускаются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

10.При необходимости, аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи, куда входят дезинфицирующие средства: настойка йода или бриллиантовой зелени, перевязочный материал, анальгетики, сердечные средства, находится у администрации в комнате отдыха персонала**

УТВЕРЖДЕНО УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: П.С.Шевлякова

Председатель профсоюзного комитета школы: Я.Я.Сулейманов -2015г

**ИНСТРУКЦИЯ № 136**

**Инструкция по УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид продукта | Относительная влажность воздуха | Температура | Особые отметки |
| 1. Рыба |   |   |   |
| Охлаждённая (от t -1 до 5 0С) | 75-90% | 0-2 | Треска до 10-12 суток |
| Мороженая (-60С -80С) | 95% | -12-25 | 1-12 месяц |
|   |   | -5-6 | 14 суток |
|   |   | 0 | 2-3 суток |
| Солёная | 85-90% | -5-8 |   |
| Консервы |   | 0 до –8 | 1-6 месяцев |
|   |   |   |   |
| 2. Консервы мясные | 75% | 0-5 | 30 суток |
| 3. Сливочное масло |   | 2-4 |   |
| 4. Маргарин |   | 4-10 | 30 дней |
|   |   | 15-18 | 15 дней |
|   |   | 0-4 | 60 дней |
|   |   | <0 | 75 дней |
| 5. Растительное масло |   | -10-18 | Длительно до 1 года |
| 6. Кисломолочные продукты |   | Не >8 |   |
| –               сметана |   |   | Не >72 часов |
| –               творог |   |   | Не > 36 часов |
| –               кефир |   |   | 24 часа |
| 7. Сыры | 85-87% | 2 до –5 |   |
| 8. Мясо:  | 95-98% | -18 | 10-12 месяцев |
| –          говядина |   |   | 8-10 месяцев |
| –          баранина |   | -21 | ≈ 15 месяцев |
| –         свинина |   |   | Для уменьшения усушки в холодильной камере покрыть синтет. Плёнкой |
| 9. Мороженая птица | 85-90% |   |   |
| –         гусь, утка |   | -9-12 | 5 месяцев |
|   |   | -12-15 | 7 месяцев |
| –         кура, цыплята |   | -8 | 3 месяца |
|   |   | -8-10 | 5 месяцев |
|   |   | -10-12 | 8 месяцев |
|   |   | -12-15 | 10 месяцев |
| 10. Котлеты куриные |   | -20-25 | 30 дней |

УТВЕРЖДЕНО: УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы: П.С.Шевлякова

Председатель профсоюзного комитета школы: Я.Я.Сулейманов -2015г

**ИНСТРУКЦИЯ № 137**

**Инструкция по режиму витаминизации в школьной столовой**

1. С-витаминизация третьих блюд проводиться ежедневно. Аскорбиновая кислота вводится из расчета для детей:, от 3 до 12 лет - 50 мг, от 12 до 14 лет - 70 мг, в среднем 50-60 мг.

Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей и регистрируется в специальном журнале

2.   С  целью обеспечения детей витамином С проводится

   витаминизация  напитков  аскорбиновой кислотой из расчета 35% средней суточной потребности.  Содержание аскорбиновой кислоты   в  одной   порции   витаминизированного   блюда   должно

   составлять:

       - для школьников 6 - 10 лет - 20 мг,

       - для подростков 11 - 17 лет - 25 мг.

      3. Витамин  вводится в компот после его охлаждения до температуры

   12 - 15 град.  С (перед реализацией), а в кисели при охлаждении до

   30  - 35  град.  С,  после  чего  кисель  тщательно перемешивается и

   охлаждается  до  температуры  реализации.

1. Витаминизацию  проводят и регистрируют в журнале витаминизации
2. Витаминизированные блюда не подогреваются.

УТВЕРЖДЕНО УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: П.С.Шевлякова

Председатель профсоюзного комитета школы: Я.Я.Сулейманов -2015г

**ИНСТРУКЦИЯ № 138**

**Инструкция по суточным пробам и хранению скоропортящейся продукции в школьной столовой**

1. Ежедневно должна оставляться суточная проба готовой продукции . Пробу следует отбирать в

стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в холодильник при температуре от +2 С до +6 С.

2. При хранении скоропортящихся продуктов следует соблюдать

требования действующих санитарных правил и норм "Условия, срок хранения особо скоропортящихся продуктов" СанПиН 42-123-4117-86

Скоропортящиеся продукты должны иметь

удостоверение о качестве (сертификат) с указанием даты и часа выработки продукции на предприятии и даты конечного срока реализации.

3. В питании должно использоваться мясо, прошедшее

ветеринарный контроль.

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны

быть цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия.

Допускаются столы, покрытые оцинкованным железом (с закругленными

углами), только для обработки сырого мяса и рыбы. Для разделки

теста должны быть столы с деревянными гладко выструганными и

плотно подогнанными, без щелей, крышками.

6.16. Для мытья кухонной посуды должны устанавливаться

2-гнездные моечные ванны типа: ВМ-1, ВМ-2, ВМ-1А, ВМ-2А. В месте

присоединения ванны к канализации необходимо предусмотреть

воздушный разрыв.

Кухонную посуду необходимо мыть в горячей воде (45-50ёС) с

добавлением разрешенных моющих средств, затем она ополаскивается

водой температурой не ниже 65ёС и просушивается на решетчатых

полках. Металлический инвентарь следует после мытья прокаливать в

духовом шкафу.

Мелкий деревянный инвентарь - разделочные доски, лопатки,

мешалки и др. после мытья горячей водой (50ёС) с добавлением

разрешенных моющих средств должны обрабатываться горячей водой не

ниже 65ёС, а затем просушиваться на решетчатых металлических

стеллажах.

6.17. Для мытья столовой посуды должны быть установлены

механические моющие машины; для мытья посуды ручным способом

моечные ванны. Для мытья столовой посуды - трехгнездные ванны; в

3-м гнезде следует иметь специальные решетки и гибкий шланг с

душевой насадкой для ополаскивания вымытой посуды.

Приборы - ложки, вилки необходимо мыть с добавлением

разрешенных моющих средств с последующим ополаскиванием горячей

проточной водой, имеющей температуру не ниже 65ёС. Обязательно

прокаливать вымытые приборы в жарочных или духовых шкафах в

течение 2-3-х минут.

Чайную посуду необходимо мыть в отдельной двухгнездной мойке

водой, имеющей температуру 50-60ёС, с добавлением в 1-е гнездо

разрешенных моющих средств. Ополаскивание осуществлять в проточной

воде.

6.18. Для сбора отходов в производственных цехах должны быть

выделены специальные педальные бачки или металлические ведра с

крышками, которые по окончании работ очищают и тщательно промывают

2% раствором кальцинированной соды, споласкивают горячей водой и просушивают

УТВЕРЖДЕНО УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: П.С.Шевлякова

Председатель профсоюзного комитета школы: Я.Я.Сулейманов -2015г

**ИНСТРУКЦИЯ № 139**

**Физиологические нормы суточной потребности детей**

 **от 1 года до 17 лет в пищевых веществах и энергии (таблица 1** **и рекомендуемые объемы отдельных блюд для детей разного возраста (таблица 2)**                          СанПиН 2.4.1201-03

   ---------------------------------------------------------------------------

   |Пищевые вещества|                Возраст детей (лет)                     |

   |                |--------------------------------------------------------|

   |                | 1 - 3 | 4 - 6 |     6     |7 - 10 | 11 - 13 | 14 - 17  |  |

   |----------------+-------+-------+-----------+-------+---------+----------|

   |Белки (г)       |  53   |  68   |     69    |  77   |  90/82  |  98/90   |

   | в т.ч. животные|  37   |  44   |     45    |  46   |  54/49  |  59/54   |

   |----------------+-------+-------+-----------+-------+---------+----------|

   |Жиры (г)        |  53   |  68   |     67    |  79   |  92/84  | 100/90   |

   |----------------+-------+-------+-----------+-------+---------+----------|

   |Углеводы        | 212   | 272   |    285    | 335   | 390/355 | 425/360  |

   |----------------+-------+-------+-----------+-------+---------+----------|

   |Мин.вещества

   |  кальций       | 800   | 900   |   1000    |1100   |  1200   |  1200    |

   |  фосфор        | 800   |1350   |   1500    |1650   |  1800   |  1800    |

   |  магний        | 150   | 200   |    250    | 250   |   300   |   300    |

   |  железо        |  10   |  10   |     12    |  12   |  15/18  |  15/18   |

   |  цинк          |   5   |   8   |     10    |  10   |  15/12  |  15/12   |

   |  йод           |   0,06|   0,07|      0,08 |   0,10|     0,10|      0,13|

   |----------------+-------+-------+-----------+-------+---------+----------|

   |Витамины:       |       |       |           |       |         |          |

   |  С (мг)        |  45   |  50   |     60    |  60   |    70   |     70   |

   |  А (мкг рет.   |       |       |           |       |         |          |

   |  экв)          | 450   | 500   |    500    | 700   | 1000/800|1000/800  |

   |  Е (мг ток.    |       |       |           |       |         |          |

   |  экв)          |   5   |   7   |     10    |  10   |   12/10 |  15/12   |

   |  Д (мкг)       |  10   |   2,5 |      2,5  |   2,5 |     2,5 |      2,5 |

   |  В1 (мг)       |   0,8 |   0,9 |      1,0  |   1,2 | 1,4/1,3 | 1,5/1,3  |

   |  В2 (мг)       |   0,9 |   1,0 |      1,2  |   1,4 | 1,7/1,5 | 1,8/1,5  |

   |  В6 (мг)       |   0,9 |   1,3 |      1,3  |   1,6 | 1,8/1,6 | 2,0/1,6  |

   |  Ниацин (мг)   |  10   |  11   |     13    |  15   |  18/17  |  20/17   |

   |  Фолац (мкг)   | 100   | 200   |    200    | 200   |   200   |    200   |

   |  В12           |   0,9 |   1,3 |      1,3  |   1,6 | 1,8/1,6 | 2,0/1,6  |

   |----------------+-------+-------+-----------+-------+---------+----------|

   |Энергетическая  |1540   |1970   |   2000    |2350   |2750/2500|3000/2600 |

   |ценность (ккал) |       |       |           |       |         |          |

   --------------------------------------------------------------------------

   ------------------------------------------------------------------

   |   Наименование блюд    |            возраст: школьники                     |

   |------------------------+-------------------+-------------------|

   |        Завтрак         |                   |                   | |        -------         |                   |                   |

   |Каша (овощное блюдо)    |        200        |        300        |

   |Яичное, творожное, мяс- |                   |                   |

   |ное блюдо               |         80        |        100        |

   |Кофе                    |     180 - 200     |        200        |

   |------------------------+-------------------+-------------------|

   |         Обед           |                   |                   |

   |         ----           |                   |                   |

   |Салат (закуска)         |         60        |     80 - 100      |

   |Первое блюдо            |        200        |    300 - 400      |

   |Второе блюдо из рыбы,   |                   |                   |

   |мяса                    |         80        |    100 - 120      |

   |Гарнир                  |     130 - 150     |    180 - 230      |

   |Третье блюдо (компот,   |                   |                   |

   |сок)                    |     180 - 200     |        200        |

   |------------------------+-------------------+-------------------|

   |       Полдник          |                   |                   |

   |       -------          |                   |                   |

   |Кефир, молоко           |        200        |        200        |

   |Булочка, пирог          |         80        |        100        |

   |Фрукты, ягоды           |        150        |        200        |

   |------------------------+-------------------+-------------------|

   |         Ужин           |                   |                   |

   |         ----           |                   |                   |

   |Овощное, творожное блю- |                   |                   |

   |до или каши             |        200        |        300        |

   |Печень, рыба, сосиски   |         60        |     80 - 100      |

   |Молоко, чай             |        200        |        200        |

   |Хлеб                    |                   |                   |

   |   пшеничный            |        100        |        150        |

   |   ржаной               |         60        |        200

УТВЕРЖДЕНО УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: П.С.Шевлякова

Председатель профсоюзного комитета школы: Я.Я.Сулейманов -2015

ИНСТРУКЦИЯ № 140

**Инструкция по приемке полуфабрикатов и продуктов питания от производителя в школьную столовую**

**При приемке полуфабрикатов и продуктов питания от производителя в школьную столовую необходимо проверить качество товаров, цельность упаковки, соответствие ее требованиям и принять следующую документацию:**

1. Сертификат соответствия

УТВЕРЖДЕНО УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: П.С.Шевлякова

Председатель профсоюзного комитета школы: Я.Я.Сулейманов -2015

**ИНСТРУКЦИЯ № 141**

**по санитарной обработке яиц в школьной столовой**

1. Яйца принимаются в школьную столовую от поставщика в соответствии с санитарными требованиями к поставке данной продукции
2. Яйца тщательно очищаются от возможных видимых загрязнений
3. Яйца укладываются в специальную посуду для яиц и промываются первый раз в теплой кипяченой воде
4. Второй раз яйца промываются дезинфицирующим раствором, который приготовлен с соответствии с инструкцией по его использованию
5. Третий раз яйца промывают холодной проточной водой
6. Чистые яйца выкладывают с специальную посуду для яиц