|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Соответствие  школьного  пищеблока  требованиям  санитарно- эпидемиологических правил и нормативов. | Питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде. Для достижения поставленных целей  была организована работа по улучшению координации и контроля в сфере школьного питания, проведены мероприятия по внедрению новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания, улучшена материально - техническая база школьной столовой.  На сегодняшний день в школе используется  традиционный метод организации питания обучающихся.  Пищеблок, по своей планировке, имеет 1 помещение.В нем работают только повара, непосредственно занимающиеся приготовлением данного вида блюд.  Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые  санитарно – гигиенические нормы.  Большое внимание уделяется правильному хранению продуктов.  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.  Перед входом в помещение столовой для мытья рук обучающимся, воспитанникам организовано специальное место. Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся, воспитанников школы, улучшение качества блюд, повышение культуры обслуживания, соблюдение санитарно - гигиенического режима в школьной столовой является ключевой целью по организации и развитию питания. |
| 2 | Современные технологии  организации  питания в школе. | Организация и развитие питания в школе осуществляется при внедрении современных технологий организации школьного питания:  • формирование рационов питания с использованием продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью;  • постоянная оценка фактической пищевой ценности рациона и набора используемых продуктов (родительской общественностью и контролирующими организациями);  • формирование рационов с учетом пищевой ценности продуктов, блюд и кулинарных изделий и ее соответствия возрастным физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;  • контроль за обеспечением детей и подростков основными  пищевыми веществами. |
| 3 | Модель  организации  питания в школе. | Самостоятельный пищеблок образовательного учреждения. Преимущества модели:  - место приготовления пищи приближено к месту питания  (лучше качество);  - персонал пищеблока находится в реальном подчинении директору школы;  - все организационные вопросы школа может решать сама.  Недостатки:  - директору школы нужно заниматься еще и питанием (персоналом столовой, контактом с поставщиками), проведением торгов по закупке продуктов;  - требуется самостоятельно составлять меню, вести калькуляцию, учет пищевой ценности и оформлять все документы, связанные с учетом продуктов (нужен грамотный специалист по учету питания); |
| 4 | Характеристика  питания по  фактически  принимаемым  рационам  питания. Пищевая  ценность  рационов питания.  Выход блюд.  Цикличность  меню. | Цикличность меню содержит последовательность блюд,  кулинарных изделий и пищевых продуктов,  непосредственно используемых в питании обучающихся,  воспитанников, распределенная по приемам пищи и дням  недели. Меню выполняется последовательно, по дням  недели (в понедельник – за понедельник, во вторник – за  вторник и т.п.). Замены и перестановки приемов пищи, дней  недели и недельных меню между собой не допускаются.  Меню реализуется последовательно, неделя за неделей.  Дни и недели, пришедшиеся на праздничные дни, пропускаются  В целях обеспечения достаточного разнообразия рационов питания при его формировании используется большой ассортимент блюд, кулинарных изделий. Разнообразие обеспечивается за счет использования 10-ти дневного (цикла) повторяемости цикличного меню, составленного с использованием большого количества наименований блюд, кулинарных изделий или непосредственно используемых в пищу пищевых продуктов промышленного производства, а также за счет использования разнообразных пищевых продуктов, используемых при изготовлении кулинарной продукции. Исключены повторы блюд и кулинарных изделий в течение дня и в смежные дни. Всего при формировании всех рационов питания и меню использовано наименований пищевых продуктов. При разработке рациона питания и цикличного меню используется номенклатура пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков в образовательных учреждениях. |
| 5 | Контроль за качеством и безопасностью производимой продукции. | - Строго отслеживается поступающая на пищеблок сырая продукция: сроки годности, целостность упаковки, внешний вид продукта, условия хранения - ежедневно.  - Обязательное присутствие и контроль мед. работником школы за приготовлением пищи - ежедневно.  - Отбор проб готовой продукции - ежедневно.  -Лабораторный контроль - 1 раз в год.  - Теоретический подсчет натуральных норм продуктов на одного ребенка - ежедневно.  - Контроль качества мытья и обработки кухонного инвентаря, кухонной и столовой посуды - ежедневно.  Отслеживается качество воды, поступающей на пищеблок - 2 раза в год (лабораторный контроль)  . - Контроль за качеством уборки и дезинфекции помещений пищеблока - ежедневно.  - Медицинское обследование сотрудников пищеблока, наличие паразитарных заболеваний - ежегодно.  - Оценка состояния здоровья работников пищеблока - ежедневно. |