

Организация питания в МОБУ ООШ № 99 г. Сочи имени Героя России Д.Д.Тормахова на 2023-2024 учебный год

Организация питания школьников является одним из приоритетных направлений деятельности системы образования. Питание обучающихся в МОБУ ООШ № 99 г.Сочи организовано в соответствии с федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации», санитарно–эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся и направлено на обеспечение обучающихся горячим питанием с целью сохранения и укрепления здоровья школьников. Наблюдения показали, что дети, получающие горячее питание в условиях школы, меньше устают, у них на более длительный срок сохраняется высокий уровень работоспособности и выше успеваемость. В связи с этим в задачу медицинского и педагогического персонала школы входит добиваться 100% охвата школьников горячими завтраками. Для этого необходима систематическая разъяснительная работа среди детей и их родителей о роли и значении питания для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности, успеваемости и физической выносливости.

Горячее питание в МОУ ООШ № 99 осуществляет АНО «Стандарты социального питания».

Всего питается 1010 учащихся.

1-4 классы – 481 учащихся, обеспечиваются одноразовым горячим питанием за счет средств федерального, краевого и местного бюджет;

5-9 классы - 529 учащихся;

32 учащихся получают льготное питание;

10 учащихся с ОВЗ и 3 учащихся дети-инвалиды получают бесплатный завтрак и обед.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания, учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется 10 дневное цикличное меню, согласованное с управлением Роспотребнадзора по Краснодарскому краю и утвержденное начальником управления по образованию и науке администрации города Сочи. Контроль за организацией питания в школе осуществляют прежде всего медицинские работники и бракеражная комиссия. Они обязаны следить за качеством пищевых продуктов, завозимых в столовые, точностью их закладки, соблюдением технологии приготовления пищи в столовой школы, снимать пробу блюд перед их раздачей с отметкой в бракеражном журнале о качестве пищи и соответствии массы и объема блюд меню-раскладке, контролировать сроки реализации пищевых продуктов, готовой пищи, витаминизацию блюд, санитарное состояние помещений столовой и соблюдение ее работниками личной гигиены.

С целью популяризации идеи здорового питания и привлечения внимания педагогической и родительской общественности к вопросам здорового питания в городе Сочи реализуется федеральная программа «Разговор о правильном питании»,