

Организация питания в образовательных учреждениях города Сасово

Обеспечение детей рациональным полноценным питанием – это не только стратегическая задача государства, но и администрации города, так как является одним из ведущих условий их правильного гармоничного развития и сохранения здоровья.

Ежегодно на организацию бесплатного горячего питания обучающихся выделяются средства из муниципального бюджета. Так, в 2019 году общий объем финансирования питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций составил **29743 тыс. рублей**.

На постоянном контроле управления образования находятся такие вопросы, как:

- качество питания в детских садах и школах;
- производственный контроль качества и безопасности используемого сырья и вырабатываемой продукции,
- соблюдение санитарных правил и требований, нормативной и технологической документации при приготовлении,
- проводимые санитарно-противоэпидемические мероприятия в соответствии с требованиями законодательства и действующих нормативно-правовых документов.

Каждую женщину, которая собирается водить своего малыша в детский сад, волнует вопрос питания в детском саду. Ведь не хочется, чтобы ребенок весь день ходил голодным. Сразу стоит успокоить родителей: питание в детских садах отлично сбалансировано и разработано в соответствии с возрастом ребенка.

Традиционно в детских садах малыши кушают четыре раза. Первый прием пищи — завтрак. В него входит молочная каша (либо макаронные изделия с сыром или маслом), бутерброд (обычно с маслом и сыром) и напиток. В качестве напитка на завтрак выступает либо какао на молоке, либо чай.

Второй завтрак более легкий и больше напоминает перекус. Детям чаще всего предлагается скушать какой-нибудь фрукт, либо витаминный салат и сок.

Обед же напротив очень сытный. Он состоит из первого блюда, салата и второго блюда: гарнира и мяса (рыбы) и компота или сока в качестве напитка.

Последний прием пищи в детском саду — это усиленный полдник. Он состоит из полноценного второго блюда и напитка.

Стоит отметить, что в детских садах есть запрет на кормление детей одним и тем же блюдом каждый день. Поэтому в детском саду разрабатывается сезонное 10-ти дневное меню, которое регулирует выполнение натуральных норм. Меню всегда разнообразно, и даже супы в течение недели не повторяются. Все это позволяет деткам кушать с большим аппетитом, и блюда не надоедают.

Ежемесячно проводится анализ выполнения натуральных норм основных продуктов питания. Так, по итогам 2018 года на 90%-100% выполняются натуральные нормы по таким продуктам, как: мясо, молоко, масло сливочное, рыба, хлеб, макаронные изделия, кондитерские изделия.

Увеличение стоимости сырья не позволяет на 100% выполнить натуральные нормы по таким продуктам, как: фрукты, свежие овощи, творог, сметана, сыр.

Когда ребенок идет в школу, одним из главных вопросов, волнующих родителей, является организация питания в школе. Важно, чтобы оно было сбалансированным и позволяло ребенку оставаться энергичным на протяжении всего учебного дня.

Горячим питанием в школах охвачены 100% обучающихся.

Разработано сбалансированное 10-дневное меню, которое составлено в соответствии с санитарными нормами и правилами, но в то же время с учетом пожеланий детей.

В меню включены такие продукты как, молоко, творог, яйца, мясо кур (филе), мясо говядины, колбасные изделия, сыр, масло сливочное, сок, фрукты. В качестве гарнира – крупы, макаронные изделия, овощи.

Мониторинг питания детей показывает, что с удовольствием дети едят такие блюда, как:

- мясные котлеты, тефтели;
- колбасные изделия (сосиски в тесте, бутерброды с колбасой, отварные сосиски с гарниром);
- фрукты, соки, шоколад;
- овощные салаты в сезонное время.

Менее охотно дети едят блюда из:

- рыбы (тушеная в сливках, тефтели, рыбная котлета и т.д.)
- творога;
- яиц.

Для максимального выполнения натуральных норм по молоку напитки (кофейный и какао), а также каши готовятся на цельном молоке (1 раз в 10 дней)

С 1 января 2019 года школа №3 в режиме эксперимента запустили проект «Школьное кафе», где дети (в основном с 8 по 11 классы), которые долго находятся в школе (уроки +элективные курсы по подготовке к экзаменам) могут заказать себе школьный обед (из расчета 30 руб. на человека). Оплата производится в конце месяца согласно квитанции (фактического посещения). На данный момент 100 чел. детей школы №3 получают полноценные обеды. И эта цифра с каждым днем растет.

Питаются дети в столовых. За каждым классом закреплены столы, которые дежурные за 15 минут до окончания урока накрывают. Повара отпускают блюда согласно заявке, которую ответственные за питание заполняют утром. Для мытья рук установлены раковины и электросушилки.

В рамках внеурочной деятельности во всех школах ведется курс «Разговор о правильном питании». Данный курс посещают 1021 чел. (36%) – учащиеся 1-5 классов.

В настоящее время в городе действует одна модель организации школьного питания – питание организует и обеспечивает непосредственно образовательная организация.

Практика организации питания в наших школах убедили нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Это дает большую возможность приготовления блюд самого разнообразного меню и по-максимуму выполнить нормы питания. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность.

Контроль организации горячего питания в образовательных организациях осуществляется медицинскими работниками, членами администрации общеобразовательной организации, бракеражными комиссиями, представителями родительской общественности, членами Управляющих советов образовательных организации и членами Совета по питанию при Управлении образования.

При поступлении продуктов в ОУ, каждый сопровождается тремя документами: накладной, ветеринарным заключением (ЕИС «Меркурий») и сертификатом качества. Ответственность за прием и проверку продуктов несут медицинская сестра и кладовщик. Ведется бракеражный журнал. В него заносят ежедневный рацион и качество используемых продуктов.

В 2-х школах столовые оснащены современным технологическим оборудованием, что позволяет применять технологию щадящего приготовления блюд.

Организация питания находится на постоянном контроле Управления образования и органов Роспотребнадзора по Рязанской области в г. Сасово.

В каждом образовательном учреждении реализуется программа «Производственный контроль», которая рассчитана на исследование продуктов питания и готовых блюд по микробиологическим показателям.

В штат управления введены единицы технолога по питанию и бухгалтера-ревизора, которые не только постоянно осуществляют контроль за соблюдением правил и норм при организации питания детей, рациональным расходованием средств на питание детей, но и оказывают методическую помощь при составлении технологических карт и другой необходимой документации.

При управлении образования создан Совет по питанию, на котором ежемесячно обсуждаются результаты мониторинга за качеством продуктов питания и решаются проблемные вопросы.

Ежегодно управление образования проводит общегородское родительское собрание, где обязательно поднимается вопрос организации и совершенствования школьного питания.

На собрании мы говорим о важности проведения дома бесед родителей с детьми о культуре питания, о полезности таких продуктов, как молоко, творог, рыба. Именно эти продукты, как правило, дети едят плохо.

На сайтах образовательных организаций выделена рубрика, отражающая вопросы питания. Также представлена информация об организации горячего питания в организации, размещено меню для учащихся и воспитанников;

Регулярно проводится родительский контроль организации питания в детских садах и школах. Родители осматривают помещение столовой, складские и подсобные помещения, холодильное оборудование. Приятно видеть светлые и уютные залы, современное оборудование: пароконвектомат, жарочный шкаф, посудомоечную машину, холодильник для хранения суточных проб, несколько холодильников для хранения скоропортящихся продуктов. Также оборудовано место для хранения овощей.

Родители отмечают, что во всех помещениях чисто, оборудование и посуда находятся в хорошем состоянии.