

5

1

*Государственное казённое общеобразовательное учреждение
«Буйнакская санаторная школа- интернат №7»*

Организация здорового питания в ГКОУ РД «Буйнакская санаторная школа- интернат №7»



Информационная справка

I. Информация об образовательном учреждении.



Государственное казённое общеобразовательное учреждение «Буйнакская санаторная школа-интернат №7» открыта в 1964 году. Лицензия № 8910 от 17 марта 2017 года, свидетельство о государственной аккредитации ОП № 6560 от 10 марта 2017 года.

В 2017-2018 учебном году обучалось 248 учеников, сформировано 14 классов-комплектов:

- ✓ начальная школа – 8 классов.
- ✓ средняя школа - 6 классов.

ГКОУ РД «БСШИН №7» работала в одну смену, 1-9 классы учились по шестидневной рабочей неделе.

В учебном процессе задействовано 26 учителей и 28 воспитателей.

Для правильного развития учащихся, сохранения их высокой работоспособности большое значение имеет соблюдение режима питания.



В 2017-2018 учебном году в столовой работали 8 человека.

Состояние материально-технической базы пищеблока.

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

Каждый год проводится текущий ремонт школьного пищеблока, производственных помещений, обеденного зала. По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды и приборов.

В 2017 году проведен капитальный ремонт школьной столовой: кухни, обеденного зала, подсобных помещений.



Приобретено технологическое оборудование для пищеблока и столовой.

- 1) *Линия раздачи:*
 - *мармит для первых блюд;*
 - *мармит для вторых блюд;*
 - *прилавок для горячих напитков;*
 - *прилавок-витрина холодильный с охлаждаемой камерой.*
- 2) *Котел пищеварочный.*
- 3) *Плита электрическая (2шт.)*
- 4) *Шкаф холодильный.*
- 5) *Мясорубка.*
- 1) *Стол островной - 3 шт.*
- 2) *Стол пристенный с бортом - 3 шт.*
- 3) *Стеллаж для сушки посуды - 2 шт.*
- 4) *Ванна моечная трехсекционная.*
- 5) *Ванна моечная односекционная.*
- 6) *Стеллаж кухонный - 2 шт.*

В школьном пищеблоке большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется необходимое холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до их непосредственного приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.



Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником школы ежедневно. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой.



Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции в соответствии с требованиями санитарно - эпидемиологических норм. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции.

За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Большое внимание имеет эстетический вид приготовляемых блюд, поэтому наши повара уделяют этому огромное внимание.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников.

За 2017-2018 годы контролирующими организациями нарушений по ведению документации и санитарному состоянию кухни и обеденного зала не выявлено.

Эстетическое оформление обеденного зала.

Культуру питания формирует оформление столовой. Обеденный зал эстетично оформлен.



Подробное описание обеденного зала

В настоящее время в школьной столовой соблюдены все условия для организации качественного и безопасного питания.

Площадь обеденного зала – 187 м².

Число посадочных мест - 150.

Для оформления интерьера применяются современные материалы: керамика, стекло, металл. Это придает более современный вид обеденному залу. Цвет в интерьере всегда был могучим средством воздействия на душу человека, на его настроение и поведения. В нашей столовой цветовой доминантой является персиковый цвет, который является тонизирующим, возбуждающим аппетит.

В зале очень много зеленых растений, что придает ему уют.

В школьной столовой установлены четырехместные обеденные столы с гигиеническим покрытием.

Ширина основного прохода между столами не менее 1350 мм. Входные двери в столовую - двухстворчатые, обеспечивающие свободный вход и выход питающихся.

Большое внимание имеет эстетический вид приготовляемых блюд, поэтому наши повара уделяют этому огромное внимание.

Учащиеся обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

На деятельность работников школьной столовой, на качество питания, культуру обслуживания отсутствуют жалобы и нарекания со стороны учащихся, родителей и педагогического коллектива.

В школьной столовой необычайно приятна атмосфера тепла и домашнего уюта. На столах всегда есть салфетки, соль. Дополняют все это красочная наглядная агитация в виде стендов, плакатов. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

Оформление уголка по здоровому питанию.

В школьной столовой имеются стенды с информацией для учащихся, работников школы и родителей.

Стенды содержат информацию, направленную на формирование у учащихся основ здорового питания. И обучающиеся, и родители могут познакомиться с основами рационального питания как составной части здорового образа жизни.

Стенд «Правильное питание – основа жизни» поможет учащимся расширить знания о привычных продуктах, о приготовлении вкусных и необычных блюд из разнообразного набора овощей, фруктов и других продуктов. Информация о здоровом питании также размещается в «Школьном репортере».



Информация о здоровом питании постоянно обновляется.

Наличие в образовательном учреждении плана мероприятий по совершенствованию питания.

Большое внимание в школе уделяется воспитанию у школьников культуры правильного питания.

Ежегодно в ГКОУ РД «Буйнакская санаторная школа-интернат №7» разрабатывается План мероприятий по совершенствованию питания (см.

Приложение 1) и План производственного контроля организации питания обучающихся (см. Приложение 2). Целью реализации Плана мероприятий по совершенствованию питания (далее - План) является формирование у школьников основ культуры питания как одной из составляющих здорового образа жизни.

Данный план рассчитан на учебный год.

Реализация Плана предполагает решение следующих образовательных и воспитательных задач:

- формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;
- формирование у школьников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
- освоение детьми и подростками практических навыков рационального питания;
- формирование представления о социокультурных аспектах питания как составляющей общей культуры человека;
- информирование детей и подростков о народных традициях, связанных с питанием и здоровьем, расширение знаний об истории и традициях своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;
- просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

В плане предусмотрены следующие направления работы:

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.
2. Методическое обеспечение.
3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся.
4. Работа с родителями по вопросам организации школьного питания.
5. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей.

План мероприятий по совершенствованию питания ГКОУ РД «Буйнакская санаторная школа-интернат №7» является составной частью программа «Школа - территория здоровья». Согласно Программе перспективными направлениями деятельности школьной столовой являются:

- 1) Изменение в системе обслуживания школьников Развитие материально-технической базы.
- 2) Формирование культуры питания и здорового образа жизни.

**Место для мытья рук и его укомплектованность
(Согласно СанПин 2.4.2599-10).**

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди детей и подростков оздоровительных учреждений, необходимо выполнение следующих мероприятий в столовой созданы условия для соблюдения учащимися, работниками школы-интернат, посетителями школьной столовой правил личной гигиены.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук организовано специальное место, установлены умывальные раковины, оборудованные устройством для размещения мыла.



Воспитательные элементы в работе столовой.

У ГКОУ РД «Буйнакская санаторная школа-интернат №7»

– большой опыт по организации здоровьесберегающей деятельности. Для педагогического коллектива школы-интернат здоровье – это одна из базовых профессиональных ценностей. Коллектив школы-интернат ориентирован на поиск и внедрение здоровьесберегающих технологий и на обеспечение высоких достижений учащихся за счет подбора адекватных технологий педагогической деятельности, а не увеличения нагрузки учащихся.

В школьной столовой дежурят воспитатели групп и учащиеся по отдельному графику:

<i>День недели</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Класс</i>	<i>Обед</i>	<i>Класс</i>	<i>Ужин</i>	<i>Класс</i>
<i>Понедельник</i>	<i>Аскерова А.Ш.</i>	<i>5 «Б»</i>	<i>Султанова З.А.</i>	<i>5 «А»</i>	<i>Алиева П.А.</i>	<i>4 «А»</i>
<i>Вторник</i>	<i>Абакарова П.Д.</i>	<i>7 кл.</i>	<i>Мамаева Р.А.</i>	<i>6 кл.</i>	<i>Арсаналиева Э.Р.</i>	<i>5 «А»</i>
<i>Среда</i>	<i>Абаева А.М.</i>	<i>5 «Б»</i>	<i>Абакарова П.Д.</i>	<i>7 кл.</i>	<i>Эльдарбекова С.И.</i>	<i>3 «А»</i>
<i>Четверг</i>	<i>Тетекаева З.Т.</i>	<i>6 кл.</i>	<i>Сагитова Н.Д.</i>	<i>9 кл.</i>	<i>Тусиди Н.Д.</i>	<i>7 кл.</i>
<i>Пятница</i>	<i>Алиева Ш.М.</i>	<i>4 «Б»</i>	<i>Аскерова А.Ш.</i>	<i>5 «Б»</i>	<i>Халдагов Г.А.</i>	<i>8 кл.</i>
<i>Суббота</i>	<i>Мамаева Р.А.</i>	<i>6 кл.</i>	<i>Алиева Х.М.</i>	<i>8 кл.</i>	<i>Алиева Ш.М.</i>	<i>4 «Б»</i>
<i>Воскресенье</i>	<i>Камалутдинова Б.И.</i>	<i>3 «Б»</i>	<i>Алиева П.А.</i>	<i>4 «А»</i>	<i>Казбекова Д.М.</i>	<i>3 «Б»</i>

Дежурный воспитатель по столовой обязан:

- *Находиться в столовой во время дежурства по графику.*
- *Следить за порядком и дисциплиной учащихся во время приобретения и приема пищи.*
- *Контролировать уборку учащимися столов после приема пищи.*
- *Разрешать споры и серьезные нарушения дисциплины в столовой.*

Организация дежурства педагогов в столовой осуществляется в соответствии с графиком дежурства классов.

Организация дежурства учащихся в столовой.

Дежурный ученик по столовой обязан:

- *Перед началом дежурства тщательно помыть руки с мылом.*
- *Находиться в столовой во время дежурства.*
- *Обеспечивать порядок в столовой.*
- *Убирать оставленную на столах посуду, расставить аккуратно мебель в столовой.*
- *Следить за санитарным состоянием в столовой.*

- Выполнять распоряжения дежурного учителя, обо всех нарушениях порядка ставить его в известность.

С 2017 года мы реализуем Программу **«Школа – территория здоровья»**.

С 2017 года в рамках введения **федеральных государственных образовательных стандартов** в школе реализуется Программа внеурочной деятельности **«Азбука здоровья»**. Организация здорового питания – это одна из важнейших тем для бесед и практических работ на данном курсе.

Анализ организации питания в школьной столовой выявил ряд проблем, требующих принятия необходимых мер по совершенствованию организации питания.

Это:

1. Укрепление материально-технической базы школьной столовой.
2. Постоянный мониторинг и анализ состояния организации школьного питания, его финансового обеспечения.
3. Разъяснительная работа среди учащихся и воспитателей о необходимости правильного питания.

Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными санитарно-гигиеническими требованиями организации питания учащихся, постоянный мониторинг и анализ состояния организации школьного питания, его финансового обеспечения позволило:

1. Улучшить качество школьного питания, обеспечить его безопасность, сбалансированность, витаминизацию.
2. Улучшить показатели детского здоровья, создавать благоприятные условия для его сохранения и укрепления.
3. Повысить у школьников культуру питания и чувства ответственности за свое здоровье.

Анализ и принятие мер по выполнению требований, предъявляемых к школьному питанию, позволит школе достигнуть следующих результатов:

1. Развить систему мониторинга состояния здоровья учащихся, организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей совместно с сотрудниками детской поликлиники.

2. Обеспечить учащихся необходимым качественным рационом питания и ассортиментом продуктов, используемых при приготовлении блюд.
3. Развить механизмы координации и контроля в системе школьного питания.
4. Сформировать навыки здорового питания у обучающихся.
5. Продолжить реализацию Программы **«Школа – территория здоровья».**
6. Развивать материально-техническую базу школьной столовой.
7. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность.

В перспективе организация рационального питания школьников позволит достичь следующих основных целей:

- рост учебного потенциала детей и подростков;
- улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
- снижение риска развития сердечнососудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе-интернат и в течение дальнейшей жизни;
- улучшение успеваемости школьников;
- повышение их общего культурного уровня;
- совместно с медицинскими работниками детской поликлиники разработать и реализовывать план санитарного просвещения в области рационального питания, который поможет предотвратить нерациональность диетологических привычек школьников, приводящих к развитию ряда заболеваний.

Одной из основных целей сотрудничества школьной столовой и воспитательной службы школы является создание условий, способствующих формированию у всех субъектов образовательного процесса основ рационального питания, как одной из составляющих здорового образа жизни.

Наш педагогический коллектив уделяет большое внимание данной проблеме, как в учебное, так и во внеурочное время.

В школе-интернат применяются разнообразные форм работы с учащимися по воспитанию культуры питания с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей.

Это:

1. Урочная деятельность.
2. Уроки здоровья.
3. Классные часы, беседы, конференции.
4. Внеклассные мероприятия: конкурсы, ярмарки, традиционные русские праздники, экскурсии.
5. Наглядная агитация о полезной и здоровой пище, о правилах поведения за столом, интересные рецепты, о совместимости различных продуктов.
6. Анкетирование.

На уроках технологии ученики начальных классов учатся сами скручивать салфетки. Эти салфетки украшают обеденный зал. Основными наставниками детей в оформлении столов, культуре поведения за столом были не только учителя, но и воспитатели.

Древнегреческому философу Сократу принадлежит мудрое изречение: «Мы живём не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить». Эти слова актуальны и в наше время. Чтобы вырастить здорового ребенка, необходимо создать все условия для этого. Поэтому одним из основных направлений, которое определяет здоровье ребенка, его физическое и умственное развитие является организация качественного питания подрастающего поколения.

Школа- интернат проводит большую работу по формированию культуры питания и организации правильного питания школьников.