**Организация питания**

**в Мурованоошмянковском УПК**

Соблюдение принципов рационального, сбалансированного, щадящего питания, оптимальное формирование рациона питания учащихся, правильное составление меню и приготовление пищи – важнейшие компоненты оздоровления детей. Для решения этой задачи разработана Программа развития организации питания в УПК, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников. Поэтому в программе   здоровье ребенка рассматривается не только как цель, содержание и результат образовательного процесса, но и как критерий оценки качества и эффективности педагогической деятельности.

Вопросам организации школьного питания посвящена наша программа «Школьное питание»:

1. Организация консультаций для классных руководителей:

- культура поведения учащихся во время приема пищи,

- соблюдение санитарно-гигиенических требований

- организация горячего питания – залог сохранения здоровья

2.Проведение классных часов, бесед по темам:

- режим дня и его значение;

- культура приема пищи;

- острые кишечные заболевания и их профилактика

3. Презентация горячего питания.

- конкурс газет среди учащихся 3 – 5 классов «О вкусной и здоровой пище»;

- выпуск классных газет о правильном питании (5-8 кл.), рекламных плакатов «Новое поколение выбирает правильное питание» (9 и 11 кл.).

4. Проведение классных родительских собраний по темам:

- совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся.

- профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся.

5. Продолжение эстетического оформления  зала столовой.

6. Разработка новых блюд, их внедрение в систему школьного питания.

7. Апробирование  новых форм организации школьного питания

 В УПК 100% учащихся охвачены горячим питанием.

Классные руководители ведут табели учета питания учащихся, проводят беседы с учащимися и их родителями о важности горячего питания, проводят внеклассную работу по привитию навыков гигиенической культуры и здорового образа жизни. За качеством питания постоянно следят члены Совета по питанию. Ежеквартально в УПК проводится анкетирование учащихся и родителей по вопросам питания.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Среди членов Совета, кроме администрации, учителей, есть члены родительского комитета. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика.

В УПК нет детей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта, а также детей страдающих ожирением. Поэтому диетпитание не предусмотрено.

Для организации питания учащихся используется сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная на учебно-опытных площадках общеобразовательного учреждения.

В столовой работают 5 человек: 3 повара, 1 кухонный работник, 1 кладовщик. Все работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. В марте текущего года Гавлас Д.И. заняла ІІІ место в конкурсе профессионального мастерства поваров общеобразовательных учреждений образования «Лучший по профессии».  В апреле 2012 года Гавлас Д.И. присвоен « 3 разряд повара детского питания».

  Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

В течение года продолжается работа по эстетизации обеденных залов (сервировка столов, внешний вид обслуживающего персонала).

Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Дополняют все это красочно оформленный стенд по правильному питанию школьников, а также разнообразие буклетов, где учащиеся могут почерпнуть полезную информацию об организации питания, о полезных продуктах, необходимых для растущего организма витаминах и т.д. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и всех детей знает по именам. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

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

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

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется 2-х недельное примерное меню.Выполняются все нормы питания по основному набору сырья. С начала учебного года введено вариативное меню.

Соблюдается график доставки готовых кулинарных изделий в лабораторию районного центра гигиены и эпидемиологии.