

Питание - какое оно в школе?

Одним из условий охраны и укрепления здоровья детей является правильно организованное физиологически полноценное, качественное и безопасное питание. На основании внесения изменений № 1242 от 31.08.2022г. в постановление администрации Горноуральского городского округа от 08.09.2021 № 1155 «Об обеспечении бесплатным горячим питанием обучающихся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях Горноуральского городского округа за счет средств областного бюджета» стоимость питания обучающихся МБОУ СОШ № 4 села Лая увеличилась. В рацион питания были введены новые более дорогие сорта рыбы, мяса (говядина), молочная продукция, фрукты.

Для организации питания в МБОУ СОШ № 4 созданы все необходимые условия: организовано бесперебойное снабжение качественными продуктами, кухня укомплектована современным новейшим оборудованием. У нас работают настоящие профессионалы в своем деле: Светлана Геннадьевна Кропачева, повар 5-го разряда, кухонный рабочий и мойщик посуды. Кадры укомплектованы на 100%.

В уголке потребителя, «Организация питания» у нас представлены СанПиНы из ФЗ «О защите прав потребителей», цикличное меню на месяц и на каждый день с витаминизацией продукции; информация о суточной норме потребления продукции в рационе ребенка. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся и питьевого режима способствует сохранению и укреплению здоровья человека.

Питание детей организовано на основании примерного рациона, разработанного в соответствии с санитарными нормами и требованиями. Дневное меню содержит оптимальное количество основных веществ, восполняющих затраты детского организма. В меню включены мясопродукты или рыба, молочные и кисломолочные продукты, овощные салаты, свежие овощи, зелёный и репчатый лук, а также свежие фрукты, соки. Блюда всегда вкусные, приготовлены с любовью и заботой.

По приказу у нас созданы бракеражная комиссия и родительский контроль за организацией питания. Ежедневно повар выставляет контрольное блюдо. Отборные пробы в объеме не менее 100 граммов хранятся в холодильнике при температуре +2 - +6 градусов 48 часов.

Также регулярно проводится анкетирование родителей обучающихся нашей школы с целью выявления удовлетворенности родителей организацией питания детей. По результатам анкетирования 100% респондентов, принявших участие в анкетировании, удовлетворены организацией питания детей в МБОУ СОШ № 4. 100% респондентов отметили соблюдение в питании детей сезонности: салатов, овощей и фруктов, соков. 100% родителей оценили питание по пятибалльной шкале «5».

Отзывы родителей:

«Хотим выразить благодарность поварам лагеря за вкусное разнообразное меню. Спасибо, что дети получают сбалансированное полезное питание».

«Мой ребенок приходил из лагеря сытым и довольным. Особенно он радовался, когда в лагере давали фрукты и соки. А если доволен ребенок, то довольны и родители. Я не переживала за рацион питания моего ребенка, так как знала, что организован он на высшем уровне».

«Плохого о питании ничего не скажу. Ребенку еда понравилась, всегда приходит и говорит, что у них было на завтрак, а что на обед. Еда всегда горячая, сотрудники приветливые».

Ежегодно наша школа принимает участие в различных конкурсах по организации питания. В этом году мы заняли II-е место в конкурсе на лучшую организацию питания в летних оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей в Горноуральском городском округе, который проводился с целью совершенствования организации питания детей, повышения качества услуги и культуры питания.

Светлана Геннадьевна Кропачева, повар 5-го разряда



Кукушкина Алена Михайловна, кухонный рабочий

Информация в «Уголке потребителя»



Всем приятного аппетита!!!



Работа бракеражной комиссии и родительского контроля за организацией питания в МБОУ СОШ № 4 с. Лая



Витаминизированные блюда

