

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Приданниковская средняя общеобразовательная школа»  
Муниципального образования Красноуфимский округ



РАССМОТРЕНО  
на педагогическом совете  
протокол № 10 от 02.07.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
директор МАОУ «Приданниковская СОШ»  
Дубовской В.Н.  
приказ № 68 от 02.07.2021 г.

**Информационная справка об условиях питания обучающихся  
в филиале МАОУ «Приданниковская СОШ» - Чувашковская ООШ**

Организация горячим питанием осуществляется в ОУ в соответствии с требованиями правовых актов, регламентирующих требования к обеспечению качественного и безопасного питания в ОУ для детей и подростков:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (далее - ТР ТС 021/2011);

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки";

ТР ЕАЭС 040 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевой продукции";

СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";

СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей";

СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул";

СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года N 55.

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" в организации разработаны, внедрены и поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП (Анализ риска и критические контрольные точки), ст. 10 ч. 2 и ч. 3 ТР ТС 021/2011, определены опасные факторы, выбраны критические контрольные точки (ККТ), определены контролируемые

параметры в каждой ККТ, методы и периодичность контроля в ККТ, документирование всех контролируемых параметров (ст. 11 ч. 3 и ч. 4 ТР ТС 021/2011).

Важнейшим условием сохранения и укрепления здоровья обучающихся является организация горячего питания.

Питание обучающихся организуется на основании приказа по организации питания. Для организации питания в образовательной организации имеется пищеблок. Учреждение обеспечено достаточным количеством работников пищеблоков. Питание организовано рационально: соблюдается режим питания, строго выполняются натуральные нормы питания, проводится витаминизация 3-го блюда, регулярно выдаются свежие фрукты, соблюдается питьевой режим, правильно расставляется мебель, для мытья рук оборудованы раковины с подводкой холодной и горячей воды. В школе на конец 2020 года 73 обучающихся, из них двухразовое горячее питание получают 3 обучающихся 1-4 классов и 7 обучающихся 5-9 классов, (13,69% от общего количества обучающихся), одноразовое горячее питание получают 37 обучающихся 1-4 классов и 26 обучающихся 5-9 классов (63 человека – 86,3% обучающихся). Всего горячим питанием охвачено 100% учащихся. За качеством горячего питания следят члены бракеражной комиссии, в состав которой входят члены родительского комитета, дежурный учитель, представители старшеклассников и медицинский работник. Контроль за приемом пищи обучающимися осуществляют классные руководители, дежурный учитель и ответственный по питанию, который своевременно решает вопросы жалоб и претензий обучающихся и работников столовой. Расписание занятий предусматривает 2 перерыва по 20 минут для питания обучающихся.

Горячее питание в школе организовано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации питания в образовательных учреждениях»

В соответствии с Приказом директора № 57 /6ч от 31.08.2020 г. «Об организации питания» в ОУ разработана система мероприятий, направленных на создание условий для поддержания и укрепления здоровья учащихся:

1. Ответственной за операционный контроль и организацию питания учащихся назначена Черемнова А.А. – педагог-психолог.
2. Ответственной за организацию работы пищеблока, входному операционному и выходному контролю и приготовление пищи в соответствии с нормами и правилами санитарии и гигиены назначена Носкова Т.П. –повар школьной столовой.
3. Создана бракеражная комиссия в составе Полуховой Л.П. – заместителя директора, Полухова С.Ю. - медицинского работника, Черемновой Л.А. – родителя обучающегося 4-го класса, Шупляковой Т.В. - родителя обучающейся 3-го класса, Рысиновой Н.В. – родителя обучающегося 1 класса, которая будет осуществлять контроль за соблюдением и применением мер по выполнению санитарно-гигиенических норм и требований в столовой с отметкой в бракеражном журнале.
4. Создана комиссия по контролю за соблюдением и применением мер по выполнению санитарно-гигиенических норм и требований в столовой из числа родителей, учеников и преподавателей в следующем составе:

Черемновой Л.А. - родителя обучающегося 4-го класса;

Черемновой А.А. - педагога-психолога;

Галкиной В.С.– обучающейся 8-го класса.

В школе ведется систематическая работа по вопросам здорового рационального питания (беседы с медицинским работником, классные часы, информационные листки в классных уголках). В планы воспитательной работы классных коллективов включены «Дни национальной кухни народов Урала», «Мы за чаем не скучаем» и другие мероприятия, пропагандирующие культуру здорового питания не только среди обучающихся, но и их родителей, которые являются активными участниками данных дел. По вопросам качества питания проведено анкетирование среди обучающихся и их родителей. 96% обучающихся 92% родителей удовлетворены школьным питанием. Замечания, предложения детей и

родителей изучаются, учитываются и находят конструктивное решение. 38% родителей 1-9 классов прошли в режиме онлайн социологический опрос «Об удовлетворенности системой школьного питания», предложенный ГАОУ ДПО Свердловской области «Институт развития образования» в 2020 – 2021 учебном году.