

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа
«Рахьинский центр образования»**

Отчет о проведении Недели вкусной и здоровой пищи в МОУ «СОШ «РЦО»

Сроки проведения: 13 ноября 2023г. – 17 ноября 2023г.

Участники: обучающиеся 1-11 классов Рахьинского и Вагановского школьных отделений МОУ «СОШ «РЦО».

Цель: формирование целостного представления о здоровом питании у школьников.

Задачи:

1. Просвещать обучающихся в вопросах здорового питания.
2. Воспитывать у детей правильное отношение к питанию как составной части сохранения и укрепления своего здоровья.
3. Воспитывать положительное отношение к полезным продуктам и отрицательное отношение к вредным продуктам питания.
4. Провести анкетирование «Питание глазами ребёнка» с целью выявления степени удовлетворенности работой школьной столовой.
5. Научить обучающихся готовить полезные блюда.
6. Формирование у обучающихся культуры поведения за столом.
7. Расширить знания школьников о правилах полноценного сбалансированного питания, способствующего сохранению и укреплению здоровья.
8. Повысить уровень осведомленности родителей о правилах организации питания детей младшего школьного возраста.
9. Способствовать рациональному расходованию средств, выделяемых на школьное питание за счет увеличения количества «чистых тарелок» обучающихся.

Неделя должна повысить уровень осведомленности учащихся о значимости здорового питания. В МОУ «СОШ «РЦО» организовано бесплатное горячее питание (завтрак и обед) для учащихся 1-4 классов. Организация питания наших обучающихся находится под постоянным контролем школьной администрации. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока соответствует требованиям СанПиНа. Ежедневно проводится уборка помещения. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Соблюдаются правила техники безопасности. Помещение столовой эстетически оформлено.



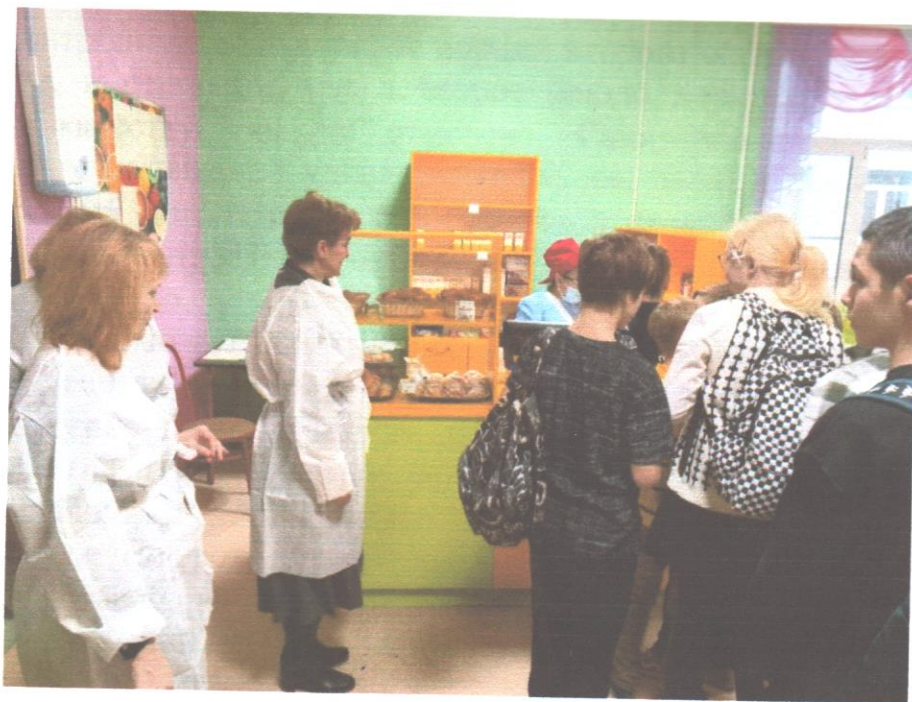
13-17.11.2023г. - для обучающихся 1-4 классов Рахьинского отделения МОУ «СОШ «РЦО», по инициативе родительского совета школы, прошла акция "Чистые тарелки". Цель акции: выявить степень удовлетворенности учащихся качеством приготовленных блюд, а также формирование правильного отношения к здоровому сбалансированному питанию, привитию привычек здорового образа жизни. Суть акции заключалась в том, чтобы учащиеся 1-4 классов съедали приготовленный для них завтрак и обед, и предоставляли в доказательство чистую тарелку. Подсчет «чистых тарелок» осуществляли родители, участники родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся в школе.





После подведение итогов за 3 дня, 4-А класс набрал наибольшее количество «чистых тарелок» и был отмечен грамотой победителя акции и памятным сувениром «Чистой тарелкой».





Также в течение недели родителями была проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье поставляется по договору. Обслуживается столовая сотрудниками под руководством заведующей производством. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно. Холодильные камеры исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению. Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются. Полуфабрикаты высокой степени готовности доставляются, хранятся в холодильной камере, затем перед подачей разогреваются до температуры кипения. В столовой варят первые и вторые блюда, компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: пиццы, сосиски в тесте, запеченные яблоки.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции. В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей. Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервируют работники обеденного зала.

Проверили работу нового буфета. В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком, охлаждаемой витриной. На момент осмотра в 10:30 в буфете имеются в продаже соки, шоколад, кулинарная продукция собственного приготовления: булочки, пицца, пирожки. Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора, предусматривает возможность приготовления блюд из ассортимента буфета непосредственно в столовой школы, из сырья поставляемого в виде различных вторых блюд, десертов. В момент проверки на 12 часов 30 минут в столовой получают завтрак обучающихся 1-2

произведено контрольное взвешивание порций второго блюда. Недовеса порций не выявлено. Дети, в основном, съели второе блюдо полностью, суп ели не все, замечаний по качеству еды не отмечено. Санитарно-техническое состояние производственных помещений удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено. По результатам проверки, установлено, что замечаний по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — нет.

Выводы:

1. Планирование и работа Недели вкусной и здоровой пищи дала возможность учащимся еще раз подумать, поразмышлять о таком важном вопросе, как здоровое и правильное питание.
2. Все запланированные мероприятия прошли в школьных отделениях МОУ «СОШ «РЦО» на высоком уровне и имели положительное воздействие на участников.

Рекомендации:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.
2. Классным руководителям продолжать стимулировать у детей желание все съедать во время приема пищи.
3. Проводить, регулярный контроль за соблюдением питьевого режима для обучающихся на территории столовой.

Заместитель директора по ВР



Ю.В. Клуудук