Утверждаю
Директор МКОУ «Кочубейская СОШ № 2»
_____/М. С. Сайпулаев/

Программа

по совершенствованию организации горячего питания обучающихся в 2020 -2021 году в МКОУ «КОЧУБЕЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»

Горячее питание детей во время пребывания в общеобразовательной организации является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведёт к улучшению уровня здоровья детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени. Поэтому питание является одним из важных факторов, определяющих здоровье подрастающего поколения. Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков.

В Законе «Об образовании в РФ» сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности.

Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе.

Государством приняты законопроекты, направленные на укрепление здоровья нации и улучшение демографической ситуации. В их числе было и разработка проекта модернизации школьного питания.

В рамках реализации нацпроекта и Программы «Здоровое питание - здоровье нации» использует современные формы организации производства и методы обслуживания в школьных столовых:

- используется меню, разработанное на основе цикличного меню с учетом сезонности, принципов организации щадящего питания, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по двум возрастным группам учащихся (6-10 лет и 11-17 лет);
- установлено, освоено и применяется современное оборудование при изготовлении продуктов питания (пароконвектомат – это энергосберегающее оборудование, дающее возможность готовить пищу на пару при минимальной потере минеральных веществ и витаминов; современные мясорубка, овощерезка, электроплиты, посудомоечные машины, картофелеочистки, конвеционные печи, пекарские шкафы и т.д.). Работники столовой прошли обучение, позволяющее применять современные способы приготовления различных блюд;
- расширился ассортимент блюд (салаты 14 наименований, вторые блюда 8-9 наименований, напитки 2-3 наименования, выпечка 5-6 наименований);
- введены разнообразные схемы питания: завтрак, комплексный обед, открытая раздача;

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЧУБЕЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2»

368881, Республика Дагестан, Тарумовский район, с. Кочубей, ул. Зульпукарова 16

Утверждаю
Директор МКОУ «Кочубейская СОШ № 2»
_____/М.С. Сайпулаев/

САНИТАРНЫЙ ЖУРНАЛ ДЛЯ ФИКСАЦИИ РЕЗУЛЬТАТОВ ВНУТРЕННЕГО И ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

дата	Ступень контроля	Выявленные недостатки и нарушения по охране труда	Мероприятия по устранению недостатков и нарушений	Срок исполнения	Отметка о выполнении (дата, подпись ответственного за исполнение)