

Організація харчування учнів спеціальної школи І-ІІ ст. №12

Нещодавно уряд затвердив стратегію реформування системи шкільного харчування на 2023-2027 роки. Реформа шкільного харчування розпочалась в Україні ще у 2020 році за ініціативи першої леді Олени Зеленської та покликана виростити дітей здоровими.

Попри пандемію та повномасштабну війну, за три роки в спеціальній школі І-ІІ ст. №12 якісно змінилися підходи до харчування учнів. Основними акцентами слід виділити наступні:

- вчасна організація закупівель якісних харчових продуктів;
- забезпечення закладу освіти достатнім штатом кваліфікованих працівників, які якісно та безпечно організують харчування і сприяють формуванню в учнів здорових харчових звичок;
- часткова модернізація харчоблоку закладу освіти з дотримання принципів системи НАССР;
- популяризація серед здобувачів освіти здорового харчування.

Організація триразового харчування в спеціальній школі І – ІІ ст. №12 здійснюється відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» та затверджених Держпродспоживслужбою чотиритижневих сезонних меню для організації триразового харчування учнів 1 – 10 класів на зимовий, весняний та осінній періоди. Меню складене з урахуванням страв, запропонованих МОЗ та «Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту» від Є.В.Клопотенка. При складанні меню враховувалися смакові уподобання учнів та технологічні можливості закладу. Згідно постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» в шкільному меню відсутні кондитерські вироби, сосиски та ковбаси, кавові напої, зменшена кількість солі, цукру, борошняних виробів, хліба, картоплі, зменшена

кількість соків; збільшена кількість споживання молока та кисломолочних продуктів, м'яса, риби, круп та бобових.

Харчування всіх учнів спеціальної школи №12 ґрунтується на дотриманні трьох основних принципів:

1. забезпеченні відповідності енергетичної цінності раціону енергозатратам організму;
2. задоволенні фізіологічних потреб організму у визначеній кількості енергії та співвідношенні у харчових речовинах;
3. дотриманні оптимального режиму харчування - фізіологічно обґрунтованого розподілу кількості споживаної їжі впродовж дня.

Важливим інструментом для контролю безпеки харчування в навчальному закладі є розробка та впровадження системи контролю над якістю продуктів харчування. У спеціальній школі №12 впроваджується система НАССР, головним завданням якої є аналіз небезпек і проведення поетапного контролю за усіма етапами приготування страв і продуктів харчування, починаючи від прийому продуктів на склад і до моменту подачі готової страви учням навчального закладу.

На інформаційному стенді постійно вивіщується щоденне меню, щоб батьки та учні були заздалегідь проінформовані про страви дня.

Класними керівниками та медичними сестрами систематично проводиться робота з учнями по вихованню культури харчування і відповідальності за своє здоров'я.

У шкільній їдальні, яка розрахована на 120 посадкових місць, виконуються всі санітарно – епідеміологічні вимоги до організації харчування дітей.

Харчування учнів у шкільній їдальні здійснюється за затвердженим графіком:

Сніданок (I зміна), 9.05 – 9.25, 1 – 4 класи

Сніданок (II зміна), 10.10 – 10.30, 5 - 10 класи

Обід (I зміна), 13.50 – 14.20, 1 – 4 класи

Обід (II зміна), 14.50 – 15.20, 5 – 10 класи

Вечеря 17.30 – 18.00, а по п'ятницях - підвечірок о 16.00 – 16.30

Сніданки 1 – 10 класам накривають помічники вихователів. Обід для учнів 1 – 4 класів накривають помічники вихователів, а учні 5 – 10 класів накривають самотійно.