

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ В МБОУ «СОШ №19»

Рациональное питание учащихся — одно из условий создания здоровьесберегающей среды для обучающихся МБОУ «СОШ №19». Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

Поэтому, администрация МБОУ «СОШ №19» уделяет большое внимание вопросу здоровья детей и подростков. Большую часть времени дети проводят в школе, поэтому они здесь должны полноценно питаться, их пища должна быть сбалансированной, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ.

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню. Горячее питание детьми осуществляется на переменах, по утвержденному графику питания обучающихся. Организация обслуживания учащихся осуществляется путем предварительного накрытия столов за 10 минут до конца урока. В ежедневном рационе питания учитывается оптимальное соотношение пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементов, белков, жиров.

В столовой МБОУ «СОШ №19» выполняются санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе.

Все цеха: овощной, мясной, горячий укомплектованы необходимым оборудованием. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой, ее мытье и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

Для нормального функционирования столовой имеются холодильники, морозильные камеры, электрические плиты, пароконвектоматы. Благодаря проекту модернизации школьных столовых у нас есть пароконвектомат. Его применение помогло расширить приготовление ряда блюд за счет задания для каждого продукта своего особого режима приготовления. При этом обеспечивается не только высокие вкусовые качества, но и сохраняются все полезные свойства продуктов, не происходит разрушение полезных минеральных веществ и витаминов.

Перед обеденным залом столовой оборудована зона, где расположены умывальники с подачей воды.

В столовой есть обеденный зал на 250 посадочных мест.

В школьной столовой ведутся журналы:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (только в период работы пришкольного лагеря);
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал родительского контроля за качеством питания.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия, назначенная приказом директора школы, в которую входят: директор школы, заведующая столовой, медицинская сестра и заместитель директора по ВР. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые корректизы.

Повара школьной столовой для приготовления блюд используют двухнедельное циклическое меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Питание предусматривает: горячие завтраки и обеды.

Пищеблок осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно.

Школьная столовая расположена на первом этаже, имеет в наличии набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции. Система хозяйствственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Столовая находится на первом этаже здания школы, поэтому в нее есть доступ лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую, в т.ч. детей-инвалидов и ОВЗ.