

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, с письмом Министерства образования от 29.09.2003г. № 27/3071-6 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами», Федерального закона «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08», с приказом ОУ «Об организации горячего питания школьников» организовано горячее питание учащихся в МБОУ «Дым-Тамакская ООШ». В школе организовано 2х разовое горячее питание – завтрак и обед, 6 дней в неделю по 12 дневному меню. Питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком горячего питания по ОУ. Длительность промежутков между приёмами пищи не превышает 3,5 часов. Утвержден директором школы график дежурства учителей, график питания учащихся, список общественной комиссии по контролю за организацией питания школьников и бракеражной комиссии. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной воды через смесители, котел для обогрева воды. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные). Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и

микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные дозаторами для жидкого мыла электрополотенцами. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Завхоз следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя. Все работники столовой и администрация проходят ежегодное обучение санминимуму. Пищеблок школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно. Столовая расположена на 1 этаже. Ширина дверного прохода обеспечивает движение кресла-коляски совместно с обучающимися. Перед обеденным залом столовой оборудована зона, где расположены умывальники с подачей воды. В связи с тем, что столовая находится на первом этаже здания школы, доступ лиц с тяжелыми нарушениями опорно-двигательного аппарата в столовую возможен.