

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Рациональное питание учащихся — одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание. Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.

Поэтому администрация МБОУ «Янгорчинская СОШ» уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

В столовой МБОУ «Янгорчинская СОШ» выполняются санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе.

Все цеха: овощной, мясной, горячий укомплектованы необходимым оборудованием. Количество посадочных мест в школьной столовой – 60.

№	Наименование столового оборудования	Количество
1	Пароконвектомат	1
2	Холодильная камера	2
3	Холодильник	1
4	Электрическая сковорода	1
5	Электроплиты	1
6	Овощерезательная машина	1
7	Протирачная машина	1
8	Мясорубка	1
9	Стеллажи с решетчатыми полками	1
10	Посудомоечная машина	1
11	Моечные ванны	5
12	Столовая мебель в комплекте (обеденный стол и 6 стульев)	10
13	Производственные столы	4
14	Мармиты для горячих блюд для первых и вторых блюд	1
15	Мармиты для вторых блюд	1

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Посуда для приготовления блюд из нержавеющей стали без дефектов. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-

гигиенического режима, используются средства дезинфекции. Имеется локальная вытяжная система над оборудованием.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук.

Приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Дополняют все это красочное наглядное оформление в виде стенда, картин. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

За качеством питания постоянно следит комиссия по осуществлению родительского контроля за питанием. Качество готовой продукции проверяет бракеражная комиссия, назначенная приказом директора школы. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого учащегося школы.

Ежемесячно в школе проходит опрос учащихся о удовлетворенности питанием в школьной столовой, а также проводятся акции «Завтрак/обед с директором», где школьники с руководством школы обсуждают принципы здорового питания.

Повар школьной столовой для приготовления блюд использует двенадцатидневное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденное директором школы. Вводятся журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования, гигиенический журнал, бракеражный журнал готовых блюд и т.д.

Количество питающихся школьников – 130, охват горячим питанием по школе составляет 100 %.