

Условия питания, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами 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 «Кандатская СШ» уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. 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 «Кандатская СШ» выполняются санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе.

Все цеха: овощной, мясной, горячий укомплектованы необходимым оборудованием. В начале 2021 году в столовую поступило новое оборудование: картофелечистка, протирочная машина, духовой шкаф и хлеборезка по программе модернизации школьных столовых.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. Для нормального функционирования столовой из имевшегося ранее оборудования остались холодильники, морозильная камера, электрическая плита, водонагреватель.

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

В столовой есть обеденный зал площадью 30 кв. м. на 20 посадочных мест.

В школьной столовой ведутся журналы:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания.

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, члены общешкольного родительского комитета школы, медицинский работник ООВП п. Сайга. Качество получаемой сырой и 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.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Благодаря проекту модернизации школьных столовых у нас появился такой аппарат как 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.