Сведения о питании учащихся

 Организация и развитие питания в школе осуществляется при внедрении современных технологий организации школьного питания: формирование рационов питания с использованием продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью; постоянная оценка фактической пищевой ценности рациона и набора используемых продуктов (родительской общественностью и контролирующими организациями); формирование рационов с учетом пищевой ценности продуктов, блюд и кулинарных изделий и ее соответствия возрастным физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии; контроль за обеспечением детей и подростков основными пищевыми веществами.

Самостоятельный пищеблок образовательного учреждения. Преимущества модели:

- место приготовления пищи приближено к месту питания (лучше качество); - персонал пищеблока находится в реальном подчинении директору школы;

- все организационные вопросы школа может решать сама.

Недостатки:

- директору школы нужно заниматься еще и питанием (персоналом столовой, контактом с поставщиками), проведением торгов по закупке продуктов;

 - требуется самостоятельно составлять меню, вести калькуляцию, учет пищевой ценности и оформлять все документы, связанные с учетом продуктов (нужен грамотный специалист по учету питания);

- требуется полноценный пищеблок. Столовая совмещена с актовым залом.

 Цикличность меню содержит последовательность блюд, по кулинарных изделий и пищевых продуктов, непосредственно используемых в питании обучающихся, воспитанников, распределенная по приемам пищи и дням недели. Меню выполняется последовательно, по дням недели (в понедельник – за понедельник, во вторник – за вторник и т.п.). Замены и перестановки приемов пищи, дней. недели и недельных меню между собой не допускаются. Меню реализуется последовательно, неделя за неделей. Дни и недели, пришедшиеся на праздничные дни, меню. пропускаются. В целях обеспечения достаточного разнообразия рационов питания при его формировании используется большой ассортимент блюд, кулинарных изделий. Разнообразие обеспечивается за счет использования 10-ти дневного (цикла) повторяемости цикличного меню, составленного с использованием большого количества наименований блюд, кулинарных изделий или непосредственно используемых в пищу пищевых продуктов промышленного производства, а также за счет использования разнообразных пищевых продуктов, используемых при изготовлении кулинарной продукции. Исключены повторы блюд и кулинарных изделий в течение дня и в смежные дни. Всего при формировании всех рационов питания и меню использовано наименований пищевых продуктов. При разработке рациона питания и цикличного меню используется номенклатура пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков в образовательных учреждениях.

 Для обучающихся, воспитанников школы предусматривается организация горячего завтрака, обеда на льготной и платной основе…

 В рацион входят только продукты высокой пищевой и биологической ценности, он диффуглеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возрастной группы обучающихся, воспитанников (группы: 7 - 10 и 11 - 17 лет). В школе в полной степени реализуется право обучающихся, воспитанников на питание, оказание поддержки детям из семей, находящихся в сложной жизненной ситуации.

 Организаторы питания в школе.

Елоева З.Л.- директор школы

Цаболова Ф.М.- зам директора по ВР

Представители общешкольного родительского комитета

Пропаганда здорового питания в школе.

- Строго отслеживается поступающая на пищеблок сырая продукция: сроки годности, целостность упаковки, внешний вид продукта, условия хранения - ежедневно.

 - Обязательное присутствие и контроль мед. работником школы за приготовлением пищи - ежедневно.

- Отбор проб готовой продукции - ежедневно.

 - Органолептическая оценка готовой продукции членами бракеражной комиссии - ежедневно.

 - Теоретический подсчет питательных веществ в рационе - ежедневно. Лабораторный контроль - 1 раз в год.

 - Теоретический подсчет натуральных норм продуктов на одного ребенка - ежедневно.

- В течение года согласно плану производственного контроля проводятся исследования сырой и готовой продукции на наличие кишечной палочки, гельминтов, полноту термической обработки готовой продукции, микробиологические показатели - 4 раза в год.

- Контроль качества мытья и обработки кухонного инвентаря, кухонной и столовой посуды - ежедневно. Лабораторный контроль 1 раз в год (10 смывов).

 - Отслеживается качество воды, поступающей на пищеблок - 2 раза в год (лабораторный контроль).

- Контроль за качеством уборки и дезинфекции помещений пищеблока - ежедневно. - Медицинское обследование сотрудников пищеблока, наличие паразитарных заболеваний - ежегодно.

- Оценка состояния здоровья работников пищеблока - ежедневно.

- Прохождение работниками кухни гигиенического обучения –

 - Ведется соответствующая документация - ежедневно.