

Организация работы столовой школы-интерната.

Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального сбалансированного питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, способности к обучению, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов во все возрастные периоды.

Питание обучающихся школы-интерната организовано в соответствии с Федеральным Законом "Об образовании в Российской Федерации", СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения", СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

В школе-интернате имеется столовая, работающая непосредственно на сырье. Полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала, оснащенности полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

На пищеблоке работают:

шеф-повар - 1 чел.

повар – 3 чел.

зав. складом – 1 чел.

рабочий по кухне – 3 чел.

мойщица посуды – 1 чел.

бухгалтер расчетчик – 1 чел.

Пищеблок столовой полностью укомплектована необходимой посудой и оборудованием: шкафы для хранения хлеба, стеллажи для хранения посуды, пароконвектомат, мясорубка, холодильное оборудование, электроплиты, хлеборезка, посудомоечная машина, электрочайник, кухонный комбайн, тестомес, овощерезка и др. Все техническое оборудование столовой находится в исправном состоянии.

Мытье и дезинфекция производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока также удовлетворяет требованиям СанПиНа.

В столовой имеется обеденный зал общей площадью – 137,5 кв.м., на 96 посадочных мест, оборудованный обеденными столами, стульями, с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Посадка всех обучающихся в обеденном зале проходит в 2 перемены, отдельно по классам.

При входе в обеденный зал столовой установлено 12 умывальников. Рядом с умывальниками размещены электросушилки для рук. Особое значение в оформлении обеденного зала уделено цветовому фону, который благоприятно воздействует на зрение и художественно-эстетическое восприятие учащихся; для

этой цели использованы теплые бледно-желтые тона. Обеденный зал обеспечен системой вентиляции и обеззараживания воздуха с использованием рециркулятора, осуществляется сквозное проветривание.

Для обеспечения учащихся здоровым питанием разработан рацион питания. На основании сформированного рациона питания разработано 2-х недельное примерное меню. Качество пищи и соблюдение требований СанПин находится на постоянном контроле администрации и медицинского персонала школы-интерната. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Питание организовано с учетом максимальным использованием овощей и фруктов.

В столовой ежедневно проводят отбор суточных проб готовой продукции. Продукты в столовую поступают согласно заключенным контрактам с поставщиками.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Для витаминизации используется специальная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащённая витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки, которые готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

В школе-интернате выполняются требования к организации питьевого режима. Школьники обеспечены в достаточном количестве бутилированной водой.

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в школе реализуется программа «Разговор о правильном питании», проводятся классные часы по данной тематике.