

Об организации здорового питания

О роли здорового питания

Большую часть времени дети проводят в школе, значит и полноценно питаться они должны здесь же. Организация качественного питания обучающихся является одним из основных факторов, определяющих здоровье ребенка. От того, насколько правильно и качественно организовано питание в школе, зависит их здоровье, настроение, трудоспособность и качество учебной деятельности. Поэтому приоритетными направлениями организации системы питания учащихся нашей школы являются:

- обеспечение учащихся горячим питанием;
- контроль за качеством, калорийностью и сбалансированностью питания;
- обеспечение питьевого режима;
- формирование культуры питания и навыков самообслуживания.

Санитарно-техническое обеспечение школьной столовой

В столовой функционируют необходимые системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления.

Холодная и горячая вода, используемые 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. Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Перед входом в помещение столовой для мытья рук установлены умывальники, рядом с ними – дозатор для мыла, электрополотенце и одноразовые полотенца. Для искусственного освещения применяются светильники во влагопылезащитном исполнении.

Санитарное состояние и содержание помещений, мытье посуды

Санитарное состояние и содержание производственных помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания поддерживает кухонный работник. После каждого приема пищи проводится уборка обеденного зала. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах; столовая посуда — на решетках; столовые приборы — в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы кухонный рабочий проводит санитарную обработку технологического оборудования. Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Соблюдение санитарных правил и нормативов

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Сопроводительный документ хранится до конца реализации продукта. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Обслуживание обучающихся горячим питанием

Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Отпуск горячего питания обучающимся производится по классам на переменах в соответствии с режимом учебных занятий (уроков). В школе используются следующие формы обслуживания учащихся горячим питанием:

а) организация групповых (коллективных) завтраков, обедов и полдников для школьников 1-5 классов;

б) самообслуживание для школьников старших классов. А доброжелательность и внимание работников школьной столовой создают психологически комфортную обстановку.

Благодаря тому, что школа имеет пищеблок с современным технологическим оборудованием, стало возможным при организации школьного питания реализовывать современные принципы рационального питания такие как:

— обеспечение правильной организации питания школьников, позволяющее максимально обеспечить организм всеми ресурсами не только для роста и развития, но также для всё возрастающих нагрузок в школе;

— соответствие адекватной энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;

— качественная современная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности, учитывающая индивидуальные особенности детей.