

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

Одной из задач МКОУ Аносовская СОШ (далее школа) является охрана здоровья обучающихся.

Одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков является питание, которое способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде. Поэтому по-прежнему остается актуальной проблема обеспечения высокого качества и безопасности питания детей в образовательном учреждении.

Школа самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающихся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный и периодические медосмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими медицинскую книжку установленного образца.

Основные задачи школы по организации питания обучающихся:

- обеспечение бесплатным питанием учащихся
- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- формирование у школьников культуры питания;
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока и столовой;
- развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

В школе создана и успешно работает бракеражная комиссия. В столовой ведутся рабочие журналы: бракеража сырой и готовой продукции; учета отпущенного питания; внутреннего контроля за организацией питания, инспектирования контролирующих и надзорных органов.

Школьная комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся осуществляет производственный контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Режим питания

Питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу, с 12:10 до 12:40.

Условия организации питания

В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены механическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Закупка пищевых продуктов и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ « О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Меры по улучшению организации питания

В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;

- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды ЗОЖ;

- оформляет информационные стенды, посвященные формированию культуры питания;

- проводит мониторинг организации питания в школе.