

**Сведения об условиях питания обучающихся
МОУ «СОШ №2» с.п.Баксаненок в том числе инвалидов и
лиц 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 МОУ «СОШ №2» с.п. Баксаненок 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 МОУ «СОШ №2» с.п. Баксаненок выполняются санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе.

Все цеха: овощной, мясной, горячий укомплектованы необходимым оборудованием. В 2011 году в столовую поступило новое оборудование по программе модернизации школьных столовых.

Наименование оборудования

Мармит для первых блюд ПМЭС 70КМ — 01

Прилавок для горячих напитков ПГН 70 КМ

Прилавок для столовых приборов ПСП 70 КМ

Пароварочно - конвективный аппарат электрический кухонный ПКА
10 — 1/1 - ПМ

Зонт вентиляционный электрический ЗВЭ 900-1,5 п

Водонагреватель «Thermex»

Холодильное оборудование

Машина посудомоечная кухонная МПК 700 К

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой и мебелью. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место:

Приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Дополняют все это стилизованное в соответствии с названием красочное оформление.

Ежедневно медицинским работником школы проводится контроль качества и порядок приготовления пищи, а так же за соблюдением санитарных норм и правил.

В столовой есть обеденный зал площадью 260 кв.м, 88 посадочных мест.

Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и дети с удовольствием посещают школьную столовую.

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. 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.

Большим достоинством пароконвектоматов является то, что в них могут быть одновременно приготовлены рыбные, мясные или овощные блюда, различные гарниры.

Повара школьной столовой для приготовления блюд используют двухнедельное циклическое меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное директором. Охват горячим питанием по школе составляет 100 %.