

Условия питания обучающихся ПМАОУ «СОШ№ 7», 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 ПМАОУ «СОШ№ 7» уделяет большое внимание 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 ПМАОУ «СОШ№ 7» выполняются санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе.

Все цеха: овощной, мясной, горячий укомплектованы необходимым оборудованием. В 2019-2022 г.г. в столовую поступило новое оборудование по программе модернизации школьных столовых:

мармит для первых блюд, прилавков для горячих напитков, прилавков для холодных блюд, пароварочно-конвективный аппарат электрический кухонный, водонагреватель «Electrolux», машина для переработки овощей, машина посудомоечная кухонная, жарочный шкаф, морозильный ларь(низкотемпературный), СПЛИТ-система, кипятильник.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. Для нормального функционирования столовой из имевшегося ранее оборудования остались холодильники, морозильная камера, электрическая плита, водонагреватель.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное держателями для полотенец.

В столовой оформлены стенды с красочными плакатами по основам здорового питания.

Работниками 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, медицинские работники. 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. Использование одного пароконвектомата позволило отказаться сразу от нескольких плит и духовок.

Круглогодично проводится обогащение рациона незаменимыми микронутриентами и витаминами:

- Ежедневная «С» витаминизация третьих блюд пищевой аскорбиновой кислотой.
- В целях обогащения высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, в т.ч. кальцием, магнием, в питании детей предусматривается обязательное еженедельное включение (один раз в неделю) молочных завтраков (каши, блюда из творога).
- В качестве основного источника животных жиров в питании детей используются мясные продукты, в т.ч. масло сливочное, сыры твердых сортов.
- В целях профилактики йододефицита и обогащения питания детей необходимыми микроэлементами обязательно еженедельное включение (1-2 раза в неделю) рыбных блюд
- Контроль обогащения рационов микронутриентами и витаминами осуществляется в порядке производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Школа имеет столовую: пищеблок (работают фильтры-очистители воды) и обеденный зал. Площадь обеденного зала составляет 197 кв. м. на 250 посадочных мест. Питание школьников организовано с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно—эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Питание производится в две смены, предусмотрено 2-х разовое питание для детей с ОВЗ и детей-инвалидов. Поставку продуктов и полуфабрикатов высокой степени готовности, а также организацию питания обучающихся обеспечивает аутсорсинговая компания «Кейтеринбург» на основании муниципального контракта №01 от 09 января 2024 года.

Имеется двухнедельное цикличное меню, утвержденное Роспотребнадзором, питание организовано по 2 абонементам (1-4 классы, 5-11 классы), первая смена получает завтраки, вторая – обеды. Меню ежедневно размещается на стенде в столовой.

Охват горячим питанием составляет 82% от общего количества обучающихся, бесплатное питание 100% - начальная школа и 15%- дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации. Льготным питанием в учебное время обеспечены ученики из малообеспеченных, малоимущих, многодетных семей, дети мобилизованных и участников СВО, дети –инвалиды и дети с ОВЗ.

Основанием для учета обучающихся льготной категории является:

1. Для учета обучающихся из малоимущих семей – сведения «Центра социальных выплат» о признании гражданина малоимущим по каналам межведомственного запроса.
2. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии.
3. Для учета обучающихся из многодетных семей - удостоверение многодетной семьи.

Ежедневно классные руководители подают заявки через ПЦ «Аксиома», где указывается класс, количество учеников; сопровождают детей в столовую, контролируют их поведение и соблюдение правил личной гигиены. За каждым классом закреплен свой стол.

В школе не осуществляется торговля готовой пищевой продукцией.

Строго соблюдается питьевой режим. Организация питания в школе находится под постоянным контролем администрации учреждения.