

Условия организации питания обучающихся.

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Организация питания обучающихся МБОУ «Ивансолинская основная общеобразовательная школа» осуществляется школой самостоятельно. Для организации питания учащихся используются школьная столовая. Пищеблок школы оснащен необходимым производственным оборудованием, укомплектован посудой в полном объеме, санитарное состояние пищеблока, помещений для хранения продуктов, соответствует требованиям САНПиН. Для улучшения санитарно-гигиенических норм регулярно производится текущий ремонт пищеблока и обеденного зала, побелка, покраска.

Обеденный зал рассчитан на 47 посадочных мест. Организованное питание осуществляется по отдельному графику, на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню утверждается директором школы.

Охват горячим питанием составляет 100%. 15 детей начальных классов и 10 детей из многодетных семей получают бесплатное горячее питание.

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют торговые предприятия (организации) на основании договоров, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

В соответствии с «Программой производственного контроля» контролируется обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд. Систематический контроль качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке школы осуществляет бракеражная комиссия, назначенная приказом директора школы.

Формирование у школьников культуры питания проходит через беседы на классных часах, занятиях по программе «Правильное питание», внеурочной деятельности, конкурсах и т.д.