

Условия питания в МОБУ «Ежовская основная общеобразовательная школа».

Имеется 2-х разовое горячее питание, охват учащихся питанием составляет 100%.

Школа обеспечена технологическим оборудованием, его техническое состояние в соответствии с установленными требованиями – удовлетворительное.

Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов, цехов, участков, обеспеченность посудой – удовлетворительное.

Инструкции и другая документация, обеспечивающей деятельность столовой и её работников, имеется.

Организация питьевого режима: кулер.

Наличие кабинета врача: нет.

Наличие процедурной: нет.

Наличие стоматологического кабинета: нет.

Наличие кабинета педагога-психолога: нет.

Медицинский контроль за состоянием здоровья обучающихся осуществляет Ежовский фельдшерско-акушерский пункт.

В школе проводятся следующие формы разъяснительной работы и гигиенического обучения:

-обучение детей и подростков знаниям об основах здорового питания, создание и внедрение образовательных программ для школьников по вопросам здорового питания;

-формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения (стереотипов пищевого поведения), профилактика поведенческих рисков здоровью детей и подростков, связанных с нерациональным питанием;

-ликвидация информационного дефицита в вопросах культуры питания, обеспечение учащихся и их родителей исчерпывающей информацией об организации школьного питания;

Принципы формирования рационов питания детей и подростков в ОУ с использованием пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности

- Постоянная оценка фактической пищевой ценности рациона питания и набора используемых пищевых продуктов (предприятиями питания и контролирующими организациями, с использованием ПЭВМ и АИС).
- Формирование рационов питания детей и подростков с учетом пищевой ценности продуктов, блюд и кулинарных изделий и ее соответствия возрастным физиологическим потребностям детей и подростков в веществах и энергии.
- Использование в рационах питания пищевых продуктов (промышленного производства), обогащенных незаменимыми микронутриентами.
- Обогащение незаменимыми микронутриентами готовой кулинарной продукции (непосредственно в столовых образовательных учреждений).
- Создание, производство и использование в питании детей и подростков в ОУ специализированных продуктов для дошкольного и школьного питания (с «оптимизированной пищевой ценностью»).
- Контроль за достаточностью обеспечения детей и подростков основными пищевыми веществами, в том числе микронутриентами (оценка пищевого статуса).

