

ГБОУ Республики Марий Эл «Козьмодемьянская школа-интернат»

Условия питания

Правильно организованное и рациональное питание является важнейшим оздоровительным фактором. Питание обучающихся школы – интерната полностью обеспечивает растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. Рацион питания детей сбалансирован в зависимости от возраста, физической и психической нагрузок. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима. В школе организовано шести разовое питание с интервалами 3 - 3, 5 часа. Средняя стоимость детодня составила 384 рубля. На основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных норм составляется примерное меню на 14 дней, утвержденное директором ГБОУ Республики Марий Эл «Козьмодемьянская школа-интернат». Меню составляется на основании ассортиментного перечня, утвержденного Управлением Роспотребнадзора по РМЭ. На все блюда имеются технологические карты с указанием перечня сырья, нормами закладки, технологией приготовления, характеристикой изделия, органолептические показатели, с указанием химического состава, витаминов и микроэлементов кулинарного изделия. Каждые 10 дней проводится контроль за выполнением утвержденных норм питания для своевременной коррекции в меню. Один раз в месяц анализируется качество питания, выполнение физиологических норм суточной потребности детей в пищевых веществах с подсчетом количества белков, жиров, углеводов и калорийности рациона.

Питание организовано школьной столовой. Столовая имеет следующий набор помещений: обеденный зал, горячий цех, мясорыбный цех, овощной цех, моечная для столовой и кухонной посуды, склад для хранения сыпучих продуктов, санитарный узел для сотрудников пищеблока, умывальники с сушилками для рук. На кухне установлено современное, надежное оборудование для готовки блюд (электрическая плита, жарочный шкаф, духовой шкаф, мясорубка, овощерезка и др.) Число мест в обеденном зале 60, мебелью зал обеспечен.

Санитарно – гигиенические требования, предъявляемые к работе столовой соблюдаются. В целях предупреждения инфекционных заболеваний за каждым цехом закреплен разделочный инвентарь со специальной маркировкой, что соответствует 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Столовой и кухонной посуды, необходимого разделочного инвентаря достаточно. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов

применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Мытье столовой и кухонной посуды осуществляется ручным способом. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены (в наличии имеется средство Ника –суперМ, экстраМ профи). Спецодеждой рабочие столовой - обеспечены. Аптечкой первой медицинской помощи пищеблок укомплектован.

Учетно-отчетная документация ведется по установленной форме, в соответствии с СанПином «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В наличии имеется журнал здоровья, бракеражный журнал (готовых блюд и скоропортящихся продуктов), журнал С – витаминизации, гигиенический журнал (сотрудники), журнал температурного режима холодильных камер.

На пищеблоке работают 7 человек. На каждого работника заведена личная медицинская книжка установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Периодический медицинский осмотр и гигиеническое обучение с аттестацией работники столовой проходят своевременно в соответствии с графиком.

Здоровье обучающихся.

В школе имеется квалифицированный медицинский работник для работы с детьми школьного возраста, что соответствует п. 11.1 СанПин 2.4.2.2811-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организациям обучения в общеобразовательных учреждениях». В наличии необходимая мебель и медицинское оборудование: (шкаф аптечный, холодильник (для медикаментов), весы медицинские, ростомер, бикс, термометры медицинские, шпатели металлические). Лечебно – оздоровительная работа проводится на основании лицензии.