

Требования к организации здорового питания

Проблема национального масштаба – нездоровое питание. Правильно организованный распорядок дня и режим питания, что подразумевает в первую очередь регулярное 5-6 разовое питание, разумное чередование нагрузки и отдыха, все эти факторы позволяют заботиться о собственном здоровье.

Столовая размещена на первом этаже. Имеет следующий набор помещений: горячий цех, сырьевой цех, складские помещения, раздаточная, обеденный зал. Перед входом на пищеблок установлены умывальники в соответствии с п.3.4. СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для обучающихся школы-интерната организовано 5 –ти разовое питание. Примерное 10 дневное меню согласовано с Управлением Роспотребнадзора. Продукты поступают при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество. Контроль за качеством поступающих продуктов, сроками их реализации и условиями хранения осуществляется заведующий складом, прошедший курс гигиенического обучения. Все пищевые продукты, имеющиеся в общеобразовательном учреждении имеют сертификаты качества, качественные удостоверения.

Охват горячим питанием по ступеням образования

| | Количество обучающихся | % от общего количества обучающихся |
|-------------|------------------------|------------------------------------|
| I ступень | 43 | 31,39 |
| II ступень | 81 | 59,12 |
| III ступень | 13 | 9,49 |
| всего | 137 | 100 |

Санитарно – гигиенические требования, предъявляемые к работе столовой соблюдаются. В целях предупреждения инфекционных заболеваний за каждым цехом закреплен разделочный инвентарь со специальной маркировкой, что соответствует п. 4 СанПин 2.4.2.2821-10. 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 кальцинированная сода, средство Ника – супер). Спецодеждой рабочие столовой - обеспечены. Аптечкой первой медицинской помощи пищеблок укомплектован.

Учетно-отчетная документация ведется по установленной форме, в соответствии с СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных

учреждениях». В наличии имеется бракеражный журнал (сырой продукции и готовых блюд), контрольный журнал, журнал производственного контроля.

На пищеблоке работают 6 человек по 2 смены (повара, посудомойки, кухонные работники). Каждый работник проходит своевременно медицинский осмотр. 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.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим оборудованием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (Сан.Пин 2.4.5. 2409-08, СанПин 2.4.2. 2821-10):

холодильники 4 шт.,
морозильные камеры 3 шт.,
газовые плиты 2шт.,
электроплиты 2 шт.,
жарочный шкаф 1 шт.,
электротековорода 1 шт.,
водонагреватель 1шт.,
мясорубка 1 шт.,
протирочная машина 1 шт.,
картофелечистка 1 шт.,
мармит электрический для первых блюд 1 шт.