

Условия питания

Правильно организованное и рациональное питание является важнейшим оздоровительным фактором. Для воспитанников в школе – интернате организовано пятиразовое питание. Питание организовано на базе столовой, работающей на первичном сырье. Объемно – планировочные и конструкторские решения помещений столовой позволяют соблюдать поточность технологических процессов. 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, комната отдыха. Число мест в обеденном зале 72, площадь на одно посадочное место 1,5 м², мебелью зал обеспечены.

Контроль за качеством поступающих продуктов, сроками их реализации и условиями хранения осуществляет заведующий складом, прошедший курс гигиенического обучения. Все пищевые продукты, имеющиеся в общеобразовательном учреждении имеют сертификаты качества, качественные удостоверения.

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 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях». 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 СанПином «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях». В наличии имеется журнал здоровья, бракеражный журнал (сырой продукции и готовых блюд), журнал С – витаминизации, контрольный журнал, журнал производственного контроля.

На пищеблоке работают 6 человек по 2 смены (повара, посудомойки, кухонные работники). 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 медицинском пункте предусмотрен кабинет медицинской сестры, процедурный кабинет, 2 палаты - изолятора, санитарный узел, санитарная комната. В наличии имеется 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 № 12-01-000122 от 27.09.2007 года, на осуществлении медицинской деятельности, согласно которой в школе осуществляется медицинская помощь по: диетологии, сестринскому делу в педиатрии.

На проведение производственного лабораторного контроля заключен договор с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Сернурском районе» от 16.03.2016 г., срок действия 31.12.2017 г.

На проведении дератизационных и дезинсекционных работ в помещениях школы заключен договор об оказании услуг по дезинсекции и дератизации от 31.12.2013 г. с АНО «Центр – СЭС Марий Эл», срок действия до 31.12.2017 года.