

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Одно из условий для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости каждого обучающегося, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является полноценное и правильное питание.

В течение дня обучающийся должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Другими словами, питание должно быть сбалансированным. Дети проводят в школе - интернате практически все время, поэтому и питаться полноценно они должны здесь же.

Помещение пищеблока Звениговской санаторной школы-интерната размещается на первом этаже общежития, имеется отдельный выход. Столовая полностью укомплектована оборудованием необходимой посудой. Повара и кухонные работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется диетсестрой Кузнецовой М.Г. ежедневно.

Используется 14-дневное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиНа. Диетсестра составляет ежедневное меню для воспитанников.

В соответствии с методическими рекомендациями в Звениговской санаторной школе-интернате организовано 5-ти разовое питание.

Пищеблок, его оборудование, инвентарь, приготовление пищи, личная гигиена персонала соответствует гигиеническим требованиям.

Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В рацион питания включаются разнообразный ассортимент продуктов. В школе-интернате разрабатывается 14-ти дневное меню на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных наборов продуктов. Такие продукты, как хлеб, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи входят в состав ежедневно. Рыба, яйца, сыр, творог, сметана даются 2-3 раза в неделю. На основании примерного меню ежедневно диетсестрой составляется меню-раскладка. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов

используются плодоовощные консервы и соки. В столовой организована работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Организовано ежедневное дежурство учащихся 6 – 9 классов, в соответствии с графиком. Дежурные имеют спецодежду (фартук, косынка). Дежурный учитель, а после уроков дежурный воспитатель смотрят за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы- интерната, в рационе используется аскорбиновая кислота. Выполняются требования к организации питьевого режима. В течение учебного года проводится витаминизация и фито – терапия.

Связь между питанием и обучением убедительно доказана. Здоровое питание необходимо учащимся для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь. Особенно это важно для детей.

Администрацией школы уделяется внимание контролю за гигиеническим состоянием пищеблока, за ассортиментом и составом блюд, исходными продуктами. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Без бракеража реализация пищи детям не допускается. Ведётся санитарный журнал о допуске работников к работе в столовой. Медицинский работник изучает меню, внося корректировки в ассортиментный перечень блюд, является членом школьной бракеражной комиссии. Организацию горячего питания в школе можно рассматривать как здоровьесберегающую технологию, дополняющую образовательные технологии сохранения и укрепления здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Питание осуществляется за счёт средств из республиканского бюджета Республики Марий Эл. В месяц расходуется примерно 530 тысяч рублей.