

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

Рациональное питание учащихся — одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание. Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.

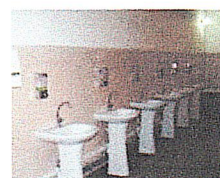
Поэтому администрация МБОУ «Ойсарская СШ №1» уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

В столовой МБОУ «Ойсарская СШ №1» выполняются санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

Приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Дополняют все это красочное наглядное оформление в виде стенда, картин. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.



В столовой есть обеденный зал на 150 посадочных мест.



В школьной столовой ведутся журналы:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания.

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, члены общешкольного родительского комитета школы, медицинский работник школы. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия, назначенная приказом директора школы. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого учащегося школы.

Повара школьной столовой для приготовления блюд используют двухнедельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН.

Количество питающихся 735 человек, охват горячим питанием по школе составляет 100 %.