

Организация питания в КОУ «Нижневартовская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1» в 2023-2024 году

В школе созданы необходимые условия для организации питания учащихся в соответствии с постановлением Главного государственного врача РФ от 27 октября 2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- предусмотрены производственные помещения для хранения сырья и полуфабрикатов;
- пищеблок оснащен системой хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления;
- помещения пищеблока оснащены холодильным, торгово-технологическим, весоизмерительным оборудованием, посудой и инвентарем;
- предусмотрено помещение для приема пищи (обеденный зал), укомплектованное соответствующей мебелью (68 посадочных мест);
- при обеденном зале установлены умывальники, предназначенные для мытья рук перед приемом пищи;
- пищеблок полностью укомплектован квалифицированными кадрами (все повара имеют 5 разряд, заведующий производством- квалификацию технолога общественного питания);
- обеспечено прохождение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- разработан и утвержден режим питания, отвечающий физиологическим особенностям детей и согласованный с расписанием занятий учащихся. Режим предусматривает 2-х разовое питание для учащихся (завтрак, обед) и пятиразовое для воспитанников дошкольного отделения (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин);
- созданы условия для соблюдения правил эстетики питания и воспитания у детей необходимых гигиенических навыков (уютный обеденный зал, столовые приборы из нержавеющей стали, бумажные салфетки);

- питание учащихся осуществляется по разработанному и утвержденному примерному 10-дневному меню с учетом возраста, сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. В меню предусмотрена дифференциация по возрастным группам для 7-11 и 12-18 лет. Десятидневное цикличное меню согласовано с руководителем образовательного учреждения;
- ежедневное меню утверждается руководителем образовательного учреждения;
- питание обучающихся организовано в 2 потока.

Работники пищеблока, участвующие в приготовлении и раздаче пищи работают в перчатках.

Питание учащихся соответствует принципам детского щадящего питания:

- предусмотрено использование определенных способов приготовления блюд (исключено жаренье, предпочтение отдается запеченным или отварным блюдам);
- исключены продукты, не предусмотренные «Ассортиментом основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах» (майонез, кетчуп, острые консервированные продукты, маргарин и все виды кулинарного жира.
- ежедневно в обязательном порядке в рацион детей входят свежие фрукты или соки.
- 1-2 раза в неделю в рацион детей входят творог и рыба, свежая выпечка собственного производства.

В школе организовано диетическое питание. Списка детей нуждающихся в диетическом питании формируются строго по предписанию врача и с письменного заявления родителей ребенка. Питание детей –диетиков осуществляется индивидуально, в соответствии с рекомендациями врачей.

С целью организации питьевого режима в школе установлены три фонтанчика с питьевой водой.

Контроль над питанием обучающихся осуществляет медицинский работник, который следит за организацией питания, за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и технологией приготовления блюд. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией, назначенной приказом руководителя

образовательного учреждения. Результаты бракеража заносятся в «Бракеражный журнал» непосредственно перед каждой выдачей пищи. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов ведется «Ведомость контроля за рационом питания», куда ежедневно заносятся все данные. Постоянно осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания и калорийностью.

Ежедневно в течении всего учебного года под контролем медицинского работника проводится витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой (витамином С). Дата, время, количество препарата ежедневно регистрируется шеф-поваром в журнале витаминизации третьих блюд.

В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, ведется «Журнал бракеражный (учет скоропортящихся продуктов)»

Проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров. Ведется соответствующий журнал «Температурный режим холодильников»

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба. Отбор осуществляет повар, контроль за правильностью отбора и условиями ее хранения осуществляет медицинский работник. Пробы хранятся в специальном холодильнике не менее 48 часов.

С целью определения пищевой ценности и подтверждения безопасности блюд, соответствия их гигиеническим требованиям, а также санитарного состояния всех помещений пищеблока не реже двух раз в год органами Роспотребнадзора проводятся лабораторные исследования, а именно берутся:

- пробы водопроводной воды на соответствие ее всем гигиеническим требованиям, предъявляемым к питьевой воде;
- пробы смывов с поверхностей, посуды, инвентаря на наличие кишечной палочки;
- свежие овощи и фрукты на наличие нитратов;
- готовые блюда и кулинарные изделия на микробиологические исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных исследований определяется планом производственного контроля, утвержденным руководителем образовательного учреждения.

В образовательной организации проводится родительский контроль за организацией питания обучающихся, который осуществляется на основании порядка проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся.

Родительский контроль проводится:

- 1) в форме анкетирования обучающихся совместно с родителями.
- 2) через участие в работе общешкольной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся, через посещение столовой.