

Условия питания и охраны здоровья обучающихся.

Одним из основных направлений, которое определяет здоровье ребёнка, его физическое и умственное развитие, является организация качественного питания. Полноценное сбалансированное питание способствует профилактики заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаёт условия к их адаптации в современной жизни. Поэтому особую ответственность школа несёт за организацию питания обучающихся. Администрация школы совместно с педагогическим коллективом с начала учебного года проводят работу по организации горячего питания школьников.

На основании постановления Администрации города Волгодонска «Об организации питания учащихся общеобразовательных учреждений», в целях совершенствования организации питания учащихся, оказания социальной помощи школьникам из малообеспеченных семей, на основании приказа Управления образования г.Волгодонска «Об организации питания учащихся общеобразовательных учреждений» в МБОУ СШ №9 им.И.Ф.Учаева г.Волгодонска организовано бесплатное горячее питание учащихся 1-4 классов.

Школьной столовой предоставляется широкий выбор блюд, проводится целенаправленная работа по расширению ассортимента, увеличения калорийных, витаминизированных блюд. Одним из главнейших здоровьесберегающих условий является полноценное горячее питание. Питание отвечает санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам в соответствии, с которыми в школе организованы горячие завтраки для всех обучающихся. Также в школьной столовой реализуется буфетная продукция: булочки, пирожки, пицца, кроме этого обучающиеся получают витаминизированные напитки, йодированную соль, хлебобулочные изделия с микроэлементами.

При формировании рациона питания детей и приготовлении пищи для них соблюдаются принципы адекватного, рационального, сбалансированного и щадящего питания, подразумевающие:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по всем пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам, витаминам, минеральным веществам и микроэлементам);
- максимальное разнообразие рациона благодаря использованию достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;
- технологическую (кулинарную) обработку продуктов, обеспечивающую высокие вкусовые качества продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими, экстрактивными свойствами, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья детей с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения);
- учет индивидуальных особенностей детей, в т.ч. непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд.

В течение учебного года проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно нормам СанПиН. В меню включены мясные, рыбные, мучные, колбасные, кондитерские изделия, птица, печень, овощи, фрукты для обеспечения калорийным питанием.

В зимне-весенний период проводится – С-витаминизация готовых блюд. В основном витаминизируется чай, компот из сухофруктов, кисель. Кроме того, при приготовлении блюд применяется йодированная соль.

Созданы все условия для организации питания: просторный обеденный зал, пищеблок, оснащенный современным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды. Зав. производством, повара и кухонные рабочие столовой имеют профессиональное образование и стаж работы.

Для контроля за качеством пропускающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Ежемесячно осуществляется родительский контроль за качеством питания и санитарно-гигиеническим состоянием школьной столовой.

График питания в столовой:

I смена

пн, вт, ср, чт,

пт

09.25 – 09.35

10.15 – 10.30

09.35 – 09.55

11.10 – 11.25

12.05 – 12.15

питание (1абв 2аг,3г классы)

питание (4абвг,5абв классы)

питание (3 -в, 4 -а,б,в классы)

питание (6бв,7абвг, 8 абвг
классы)

питание (10,9абв,11 классы)

II смена

13.50 – 14.05

питание (2вб, 3абв, баг классы)

Директор



Рябышева Т.В.