Условия питания и охраны здоровья обучающихся в МКОУ СОШ №2 с.п. Псыгансу на 2024 – 2025 учебный год

Школьная столовая находится на 1 этаже здании. Столовая рассчитана на 72 посадочных мест. Питание учащихся осуществляется в соответствии с 12-дневным цикличным меню. При организации питания используется продукция с повышенной пищевой и биологической ценностью, обогащенная витаминами и микроэлементами. Одноразовым горячим питанием обеспечены все обучающиеся начальных классов, учащиеся из малообеспеченных семей, дети, родители которых являются инвалидами 2 группы, дети, родители которых являются участниками специальной военной операции на территории ДНР и ЛНР.

Организовано двухразовое питание для следующих категорий учащихся: дети инвалиды и дети с ОВЗ. При входе в столовую размещены 4 умывальника, чтобы помыть руки перед едой. Пищеблок обеспечен квалифицированным работником. Организация питания в школьной столовой осуществляется в соответствии с положением об организации питания обучающихся и графиком, определенным общеобразовательным учреждением. Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Оборудование столовой в рабочем состоянии.

Перечень технологического оборудования:

– Холодильник – 3 шт.
– Морозильная камера – 1 шт.
– Плита электрическая – 1 шт.
– Жарочный шкаф – 2 шт.
– Производственный шкаф – 1шт.
– Разделочный стол – 3шт.
– Бойлер 100 л. – 1шт.
– Мясорубка – 2шт.
– Электронные весы – 1шт.
– Сушилка для тарелок – 1шт.
– Стеллаж для сыпучих – 2шт.

Мебель для столовой

– столы – 18 шт.
– стулья – 72 шт.

Посуда приборы для столовой

– Комплект посуды – 250 шт.

Столовая оборудована ваннами для мытья посуды, установлены раковины для мытья рук. Обеспеченность кухонной посудой и инвентарем удовлетворительная. Осуществляя образовательную деятельность, школа создает условия для охраны здоровья обучающихся в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г. (ст.41), Уставом школы, Программой развития школы «Здоровье» по сохранению и укреплению здоровья школьников, Программой развития школы 2022 – 2025гг. Медицинское обслуживание обучающихся осуществляется сотрудниками Амбулатории с.п. Псыгансу на основании договора на оказание медицинских услуг. Выполняются на безвозмездной основе следующие работы: профилактические, оздоровительные и восстановительные меры, включающие в себя вакцинопрофилактику плановую и по эпидемическим показателям, лечебно-оздоровительную работу, диспансерное наблюдение, профилактические осмотры.

График приема пищи

Время питания	Класс
09ч.15мин. – 09ч.25 мин. (10мин)	ОВЗ
11ч.55мин. – 12ч.10мин. (15 мин.)	Малоимущие, ОВЗ
10ч.55мин. – 11ч.10мин. (15 мин.)	3,4
10ч.35мин. – 10ч.50мин. (15 мин.)	1,2

Требования к педагогическим работникам, осуществляющим деятельность в сфере формирования культуры здорового питания

1. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен знать:
– основы современной государственной политики в сфере питания;
– федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;
– основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;
– возрастные особенности здорового питания детей и подростков;
– основные сведения о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека.

2. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен владеть:

– современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в т.ч. культуры здорового питания;
– здоровьесберегающими образовательными технологиями;
– способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием.

3. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен обладать навыками:

– организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;
– индивидуального консультирования;
– проведения социологических исследований;
– подготовки наглядной агитации;
– организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников образовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни.

4. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен уметь разрабатывать образовательные программы, отдельные образовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, воспитанников, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс.
5. Деятельность педагогического работника по формированию культуры здорового питания должна быть:

– научной;
– систематической;
– последовательной;
– наглядной;
– практико-ориентированной.

Памятка

«Мероприятия ежедневного контроля пищеблока образовательной организации»

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т.ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании;
- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т.ч.:

- исправности холодильного оборудования;
- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;
- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
- ассортимента и объема производимой продукции.

Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т. д.);

- маркировки инвентаря и разделочных досок;
- сроков приготовления и реализации готовых блюд;
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.).

Контроль уборки помещений пищеблока:

- мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 275152970271060640478711546600923288287568428898

Владелец Бозиев Хасанби Зурабович

Действителен С 30.10.2024 по 30.10.2025