

## Информация об условиях питания.

Рациональное питание обучающихся – удовлетворяет физиологическую потребность детей в пищевых веществах и энергии. Оно также улучшает работоспособность и успеваемость и вырабатывает у детей привычку к сознательному соблюдению правильного режима питания, разумного использования разнообразных продуктов, с обязательным употреблением овощей и фруктов. Кроме того, такое питание будет способствовать приобретению культурных навыков приема пищи и поведения за столом.

Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Поэтому администрация КГОАУ «Центр образования «Эврика» уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков.

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 КГОАУ «Центр образования «Эврика» (далее – Центр), то и полноценно питаться они должны здесь же, поэтому в Центре организовано 5-ти разовое питание.

Используется двухнедельное меню для учащихся общеобразовательных школ в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное руководителем управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю.

В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. В меню завтрака – блюда содержащие мясо, рыбу, крупы, овощи, жиры, а также горячие напитки (чай, какао, кофе) возбуждающие секрецию желудочного сока.

В меню обеда – закуски разнообразные (возбудители аппетита), горячие супы вегетарианские или на бульонах, вторые блюда из мяса, рыбы, овощей, круп и макаронных изделий. Завершать обед сладкими блюдами – кисель, компот, мусс, желе – уменьшающими выделение пищеварительных соков и дают ощущение сытости.

В меню полдника и ужина - легкоперевариваемые молочно-растительные блюда: каши, пудинги, запеканки, сырники, салаты и напитки: кисломолочная продукция, чай, молоко.

Выполняются требования к организации питьевого режима.

Классы и группы полностью укомплектованы необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных порций.

В пищеблоке выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе в соответствии с нормами СанПиН.

Уделяется должное внимание правильному хранению продуктов. На пищеблоке имеются: 3 холодильника и 3 холодильных шкафа, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Шкафы для хранения хлеба. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Заведующий производством, повар и работники кухни 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 медицинским работником школы ежедневно. В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе социальный педагог, старшая медсестра, диетсестра заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по административно-хозяйственной работе. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Регулярно проводится анкетирование родителей и обучающихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту и стоимости питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом.

Очень важно, чтобы Центр стал началом распространения знаний и умений в построении здорового питания, поэтому для формирования культуры питания, пропаганды здорового образа жизни среди обучающихся проводятся следующие мероприятия:

- проведение классных часов по темам: «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи», «Хлеб - всему голова», «Острые кишечные заболевания и их профилактика»,
- игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»,
- конкурс на лучший сценарий «День именинника»,

- анкетирование учащихся: «Школьное питание: качество и разнообразие обедов», «За что скажем поварам спасибо?»,
- анкетирование родителей: «Ваши предложения на год по развитию школьного питания».

Успешно используется программное обеспечение 1С школьное питание для автоматизации процесса составления ежедневного меню и учета прихода, расхода продуктов питания. Это позволило существенно оптимизировать процесс составления меню, систематизировать и автоматизировать процессы учета и расхода продуктов питания.