

Условия питания обучающихся в школе-интернате.

При организации питания основным документом является Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27.10. 2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также Постановление Администрации Липецкой области от 19 июня 2017 г № 309 «Об установлении норм обеспечения бесплатным питанием», приказ управления образования и науки Липецкой области от 19 июня 2017 г. №698»Об утверждении порядков обеспечения бесплатным питанием детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя», приказ управления образования и науки Липецкой области от 28.03.2017 г. № 292/1 «Об утверждении норм обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ, проживающих в государственных общеобразовательных организациях» в соответствии, с которым в школе организовано полноценное горячее питание для всех обучающихся.

Среди многих факторов внешней среды, постоянно воздействующих на детский организм и оказывающих влияние на рост, развитие и формирование его устойчивости, питанию принадлежит ведущая роль.

Закон сбалансированного питания предусматривает постоянное снабжение организма необходимым количеством белка, энергии и другими незаменимыми питательными веществами, каждому из которых принадлежит своя специфическая роль в обмене веществ. При этом обращается внимание на полное удовлетворение потребности не только в основных пищевых веществах – белках, жирах и углеводах, но и в целом ряде компонентов, которые не синтезируются в самом организме, но совершенно необходимы для правильного обмена веществ. К этим веществам относятся незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, витамины, минеральные вещества и микроэлементы.

Рациональное питание обучающихся – одно из условий создания здоровьесберегающей среды в образовательных учреждениях. 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. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребёнок 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.

Организация горячего питания является сложной цепочкой, одним из важнейших звеньев которой служит разработка меню школьного питания, соответствующего современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающего детей всеми необходимыми пищевыми веществами.

С начала учебного года утверждается состав бракеражной комиссии, которой разрабатывается план работы на текущий учебный год.

Горячим питанием охвачено 102 учащихся школы- интерната – 100%

Из них воспитанники школы-интерната- 70 детей получают 5-ти разовое полноценное питание (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин),

Воспитанники и учащиеся с д/сада по 11 класс -32 чел, не находящиеся на государственном обеспечении получают полноценное двухразовое питание (завтрак, обед). Меню составляется учитывая возрастную категорию учащихся и воспитанников

школы-интерната (с 7 до 10 лет и с 11 до 18 лет). Меню составляется на основании примерного двухнедельного меню с технологическими картами.

Режим питания обучающихся разрабатывается исходя из специфики учебного процесса. За каждой группой воспитанников и учащихся в столовой закрепляются определённые столы.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов, для воспитанников старших групп школы-интерната используется линия раздачи.

Практика организации питания в школе-интернате убедило нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на продовольственном сырье.

Их полная автономность в приготовлении пищи, даёт большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню, данная система организации питания является оптимальной и целесообразно экономной.

В целях сохранения ценности пищевых продуктов и предупреждения, пищевых отравлений строго соблюдаются правила приготовления блюд согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Контроль за доброкачественностью готовой продукции проводится на всех стадиях её приготовления и заканчивается снятием проб.

Пробы отбирают из котла в стерильную стеклянную банку с крышечкой отдельно по каждому блюду с указанием даты забора и хранятся в специально отведённом холодильнике при температуре 4-6 град. с 2-х суточным сроком. Перед приёмом пищи учащимися диетсестра снимает пробу с каждого блюда на вкусовые качества, результаты пробы заносит в бракеражный журнал готовой продукции, после чего выставляется контрольное блюдо, соответствующее по выходу блюд меню-раскладке.

Питание воспитанников и учащихся всех категорий осуществляется согласно перспективным меню, утверждёнными директором школы-интерната и согласованными с ГОУ Роспотребнадзор Липецкой области в Задонском районе, соответствуют нормам и требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Блюда в меню комплектуются с соблюдения требований: вкусовой сочетаемости, разнообразия, соответствия средневзвешенной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия средневзвешенного набора натуральным нормам потребления.

Блюда для меню взяты из специального набора рецептур, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

Технология приготовления блюд для обучающихся нашей школы соответствует принципам щадящего питания, предусмотрено использование определённых способов приготовления блюд, таких как варение, тушение, запекание, исключаются продукты с раздражающими свойствами.

Приготовление блюд поваром производится с помощью технологических карт.

В рацион питания обучающихся включается разнообразный ассортимент продуктов для оптимального обеспечения детского организма всеми необходимыми веществами.

Приготовление изделий из фарша мяса и рыбы проводится в пароконвектомате. Его применение помогло расширить приготовление ряда блюд за счет задания для каждого продукта своего особого режима приготовления. При этом обеспечивается не только высокие вкусовые качества, но и сохраняются все полезные свойства продуктов, не происходит разрушение полезных минеральных веществ и витаминов. Большим достоинством пароконвектоматов является то, что в них могут быть одновременно приготовлены рыбные, мясные или овощные блюда, различные гарниры. Использование одного пароконвектомата позволило отказаться сразу от нескольких плит и духовок.

Все салаты заправляются растительным маслом с целью обогащения рационов полиненасыщенными жирными кислотами.

В компоты, сладкие напитки за 30 минут до раздачи вводится аскорбиновая кислота из расчёта суточной нормы потребности ребёнка в витамине «С».

В пищу добавляется йодированная соль.

Бракераж готовой продукции осуществляется ежедневно диетсестрой школы, шеф-поваром, и членами бракеражной комиссии.

В обеденном зале ежедневно вывешивается утверждённое директором школы-интерната «меню» на текущий день, в котором указываются сведения об объёмах и названия кулинарных изделий.

Для работы пищеблока оформлен пакет необходимой нормативной документации:

- Журнал готовой кулинарной продукции;
- технологические карты;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- учёта витаминизации сладких и 3-х блюд;
- температурный журнал холодильного оборудования.

Вся документация ведётся на должном уровне.

На поступающие продукты питания имеются сертификаты качества.

В производственных помещениях имеются памятки, в которых отражены требования по выполнению конкретных видов работы: мытью столовой посуды, обработке яиц и т.д. Уделяется должное внимание правильному хранению продуктов. Для этого имеется 11 холодильников, 1 морозильная камера, предназначенные для хранения разного вида продуктов.

Столовая укомплектована необходимым инвентарём, столовой и кухонной посудой в достаточном количестве, соответствующей требованиям СанПиНа. Мытьё и обработка посуды производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

По технологии приготовления блюд со стороны контролирующих органов замечаний не имелось.

Результаты анкетирования родителей и обучающихся:

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту питания. Так по вопросам анкеты «Питание глазами родителей» на вопрос- удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? – 90 % родителей дали положительный ответ. А на вопрос – удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?- 100 % родителей ответили «Да»

По опросам анкеты «Школьное питание глазами обучающихся».

97 % учащихся покидают столовую с хорошим настроением.

Мероприятия для обучающихся по пропаганде здорового питания:

В течение всего учебного года воспитателями ведётся работа по теме «Азбука здоровья», учащиеся узнают о правилах здорового питания и здоровье сбережения. В рамках недели здорового образа жизни проведены беседы и классные часы по темам: «Разговор о правильном питании», «Здоровый образ жизни, что это?», «Правильное питание-залог физического и психологического здоровья», «Здоровая пища и как ее приготовить».

Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений:

Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Подача холодной и горячей воды, используемой в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытьё столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений соответствует требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

В производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. В моечной столовой и кухонной посуды также

установлены смесители с проточной водой. В дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции, кухня пищеблока оборудована локальной вытяжной системой вентиляции.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися имеется 4 раковины с проточной водой, 2 сушилки для рук.

Приобретение современного технологического, холодильного оборудования:

Большое внимание уделяется материально-технической базе пищеблока на предмет её соответствия санитарно-гигиеническим требованиям. Пищеблок столовой школы-интерната оснащён технологическим, холодильным оборудованием:

- посудомоечная машина -1шт;
- холодильник -12 шт;
- мясорубка -2 шт;
- пароконвектомат – 1 шт.
- картофелеочистительная машина -1 шт.;
- эл/плита -1 шт;
- протирачная машина – 1 шт.;
- тестомес – 1 шт.;
- эл. сковорода – 1 шт.;
- овощерезка – 1 шт.,
- 3-х секционная ванна для мытья посуды – 1 шт.;
- 2-х секционная ванна для мытья посуды – 2 шт.

Контроль за соблюдением холодильного режима оборудования осуществляется систематически медработником.

Работа по организации питания учащихся и воспитанников систематически рассматривается на совещаниях при директоре, на родительских собраниях, еженедельно на административных планёрках.

По организации горячего питания и санитарному состоянию пищеблока предписаний и замечаний со стороны контролирующих организаций не было.

Перспективы развития обслуживания школьников:

- Дальнейшая последовательная работа по приведению материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы.
- Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей в школе, в том числе улучшение рационального школьного питания (по качественному и количественному составу).
- Формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за свое здоровье.

