

Условия питания и охраны здоровья обучающихся в МБОУ Туриловская СОШ

В школе имеется специально оборудованная столовая на 43 посадочных мест, в которой осуществляется горячее питание школьников, работают квалифицированные сотрудники. Проводится реализация образовательных программ по формированию культуры здорового образа жизни. Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Оборудование столовой в рабочем состоянии: работает 2 эл. плиты с жарочным шкафом, холодильная камера, сплит-система холодильная, холодильник, 2 холодильных шкафа, шкаф пекарский, овощерезка, электро-водонагреватель, 2 электро-кипятильника, микроволновая печь. Столовая оборудована ваннами для мытья посуды, для учащихся установлены сушилки и раковины для мытья рук. Обеспеченность кухонной посудой и инвентарем осуществляет ИП Федоренко

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, 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, в том числе лабораторную диагностику.

Режим питания:

Перемена	Время	Вид питания	Классы
1 перемена	9.15 – 9.25	завтраки	1-11
4 перемена	12.00 – 12.25	обеда	1-11

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

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;
- – практикоориентированной.

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).
2. 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.
3. 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.
4. 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.).
5. 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.