

Организация питания в школе

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. 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. В МБОУ «Школа №2» уделяется большое внимание вопросам здоровья детей и подростков, организации правильного школьного питания. Главная задача в том, чтобы питание было сбалансированным, в течение дня ребенок получал необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ.



В столовой выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. Пищеблок включает горячий и холодный цеха, мясо-рыбный цех, овощной цех, кладовую овощей и кладовую сухих продуктов. Все помещения укомплектованы необходимым оборудованием.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Её чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.



Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеются холодильные шкафы, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Все школьники обеспечены бесплатными горячими завтраками. Дети из семей социально незащищенных слоев населения – бесплатными обедами. Питание школьников осуществляется на основании 21-дневного меню, разработанного Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по ЯНАО в г.Муравленко.



Прием пищи происходит в обеденном зале на 174 посадочных места (общая площадь - 184,1 кв.м)

Ежедневно соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником ГБУЗ ЯНАО «Муравленковская городская больница». За качеством питания постоянно следит комиссия по контролю за питанием, 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 школы.

С обучающимися проводится образовательно-разъяснительная работа по вопросам здорового питания. Каждую четверть организуется День здорового питания, День национальной кухни, тематические мероприятия по пропаганде здорового питания

