

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

В школе имеется столовая на 30 посадочных мест, в которой осуществляется горячее питание школьников, работает квалифицированный сотрудник. Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Оборудование столовой в рабочем состоянии: работает 1 эл. плиты с жарочным шкафом, холодильная камера, 2 холодильных шкафа, электро-водонагреватель, микроволновая печь. Столовая оборудована ваннами для мытья посуды, для учащихся установлены сушилка и раковины для мытья рук. Обеспеченность кухонной посудой и инвентарем 100%

В столовой готовят горячие завтраки по утвержденному меню.

Режим питания:

Перемена 10.50-11.10 1-9 классы

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.

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 2015 – 2020 г.г.

Медицинское обслуживание обучающихся осуществляется фельдшером Большеозерского фельдшерско-акушерского пункта. 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.