

Условия питания в ГКОУ РО Донецкой Школе-интернате

В школе созданы необходимые условия для организации питания учащихся в соответствии с требованиями действующего СанПиН:

- предусмотрены производственные помещения для хранения сырья и полуфабрикатов;
- пищеблок оснащен системой хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления;
- помещения пищеблока оснащены холодильным, торгово-технологическим, весоизмерительным оборудованием, посудой и инвентарем;
- предусмотрено помещение для приема пищи (обеденный зал), укомплектованное соответствующей мебелью (78 посадочных мест);
- при обеденном зале установлены умывальники, предназначенные для мытья рук перед приемом пищи;
- пищеблок полностью укомплектован квалифицированными кадрами;
- обеспечено прохождение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- разработан и утвержден режим питания, отвечающий физиологическим особенностям детей и согласованный с расписанием занятий учащихся. Режим предусматривает 2-х разовое питание для учащихся (второй завтрак, обед) и шестиразовое для воспитанников школы-интерната (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин);
- созданы условия для соблюдения правил эстетики питания и воспитания у детей необходимых гигиенических навыков (уютный обеденный зал, столовые приборы из нержавеющей стали);
- питание учащихся осуществляется по разработанному и утвержденному примерному 14-дневному меню с учетом возраста, сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона

- ежедневное меню утверждается руководителем образовательного учреждения.

Питание учащихся соответствует принципам детского щадящего питания:

- предусмотрено использование определенных способов приготовления блюд: исключены жаренье и жаренье во фритюре, предпочтение отдается запеченным или отварным блюдам;
- исключены продукты, не предусмотренные «Ассортиментом основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах» (майонез, кетчуп, острые консервированные продукты, маргарин и все виды кулинарного жира, используется только масло сливочное);
- ежедневно в обязательном порядке в рацион детей входят молоко, кисло-молочные продукты, сливочное и растительное масло, крупы и свежие овощи.
- ежедневно в рацион детей входят свежие фрукты и соки.
- 2-3 раза в неделю в рацион детей входит мясо и рыба.
- 1-2 раза в неделю в рацион детей входит свежая выпечка собственного приготовления.

С целью организации питьевого режима по школе установлены три кулера с питьевой водой;

Контроль над питанием обучающихся осуществляет медицинский работник, который следит за организацией питания, за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и технологией приготовления блюд. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией, назначенной приказом руководителя образовательного учреждения. Результаты бракеража заносятся в «Бракеражный журнал» непосредственно перед каждой выдачей пищи. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов ведется «Ведомость контроля за рационом питания», куда ежедневно заносятся все данные. Постоянно осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания и калорийностью. Ежедневно в течение всего учебного года под контролем медицинского работника проводится вита-

минимизация третьих блюд аскорбиновой кислотой (витамином С). Дата, время, количество препарата ежедневно регистрируется медицинской сестрой в журнале витаминизации.

В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, ведется «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции». Проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров. Ведется соответствующий журнал «Температурный режим холодильников».

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба. Отбор осуществляет повар, контроль за правильностью отбора и условиями ее хранения осуществляет медицинский работник. Пробы хранятся в специальном холодильнике не менее 48 часов.

С целью определения пищевой ценности и подтверждения безопасности блюд, соответствия их гигиеническим требованиям, а также санитарного состояния всех помещений пищеблока не реже двух раз в год органами Роспотребнадзора проводятся лабораторные исследования, а именно берутся:

- пробы водопроводной воды на соответствие ее всем гигиеническим требованиям, предъявляемым к питьевой воде;
- пробы смывов с поверхностей, посуды, инвентаря на наличие кишечной палочки;
- готовые блюда и кулинарные изделия на микробиологические исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных исследований определяется планом производственного контроля, утвержденным руководителем образовательного учреждения и согласованным с органами Роспотребнадзора.