

СПРАВКА

об условиях питания обучающихся

Здоровье, одно из важнейших условий полноценной жизни человека.

Важнейшим фактором формирования здоровья подрастающего поколения является питание.

Правильное и рациональное питание является одним из условий создания здоровье-сберегающей среды.

Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказываются на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений.

Соблюдение технологии приготовления пищи и использование качества продуктов питания в школе контролируется бракеражной комиссией.

В школе ведутся журналы:

1. Журнал учета на гнойничковые заболевания работников столовой.
2. Санитарный журнал кухни.
3. Журнал температурного режима в холодильном оборудовании.
4. Журнал температурного режима в холодильнике.
5. Журнал проведения витаминизации.
6. Журнал бракеража готовой продукции.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийность питания, контролируется медработниками школы.

Меню разработано с учетом калорийности суточного рациона дифференцированного по возрастным группам обучающихся с 7-11 лет и с 12-18 лет в соответствии СанПиН.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса рыбы, молока, а также используются овощи и фрукты.

Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы в рационе используется аскорбиновая кислота.

В столовой проводится отбор суточных проб, готовой продукции, соблюдается режим и требования к организации питьевого режима. В столовой уделяют внимание правильному хранению продуктов. Имеется несколько холодильников и морозильных камер, которые предназначены для хранения различного вида продуктов, которые хранятся отдельно друг от друга.

Все работники пищеблока оснащены спецодеждой и ежегодно проходят медосмотр и санминимум.

