

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Одной из задач школы является создание здоровьесберегающей среды и охраны здоровья учащихся.

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде. Поэтому по-прежнему остается актуальной проблема обеспечения высокого качества и безопасности питания детей в образовательном учреждении.

Основные задачи школы по организации питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- обеспечение бесплатным питанием учащихся;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- формирование у школьников культуры питания;
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока и столовой;
- развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

Для организации полноценного питания учащихся в школе созданы необходимые условия, которые позволяют своевременно охватить горячим питанием 100% школьников. Имеется обеденный зал на 70 посадочных мест, буфет. Пищеблок оснащен необходимым технологическим оборудованием.

Услуги по организации питания учащихся предоставляет ООО «Комбинат общественного питания» г. Аксая.

Социальная поддержка обучающихся в школе обеспечивается путем предоставления бесплатного питания для учащихся из малообеспеченных семей за счет средств бюджета Аксайского района.

В школе создана и успешно работает бракеражная комиссия. В столовой ведутся рабочие журналы: бракеража сырой и готовой продукции; учета отпущенного питания; внутреннего контроля за организацией питания, инспектирования контролирующих и надзорных органов.

Школьная комиссия по контролю качества питания обучающихся осуществляет производственный контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;

- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Большая роль в организации горячего питания обучающихся в школе отводится классным руководителям. Формирование у школьников культуры питания проходит через беседы на классных часах, внеурочный курс «Разговор о правильном питании», конкурсы, анкетирование и т.д. Вопросы здорового питания обсуждаются с родителями на классных и общешкольных родительских собраниях с привлечением ответственного за организацию питания.