

Условия питания обучающихся

Питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Для достижения поставленных целей была организована работа по координации и контролю в сфере питания в лицее.

В ходе работы по организации и качеству питания были проведены следующие мероприятия:

- обеспечено сбалансированное питание обучающихся;
- ведется производственный контроль на этапах хранения, выдачи и реализации продуктов питания в столовой лицея, с конечной целью добиться высокого качества и безопасности питания обучающихся;
- организована укомплектованность столовой-раздаточной необходимым количеством работников.

Повышения качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся

На сегодняшний день в лицее используется традиционный метод организации питания обучающихся. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы. Поставщики поставляют продукты, требующие наименьшей дополнительной обработки, мясные полуфабрикаты, очищенные и герметично упакованные овощи, что дает возможность сохранить не только их вкусовые качества, но и пищевую ценность.

Для организации работы, в столовой имеется соответствующее оборудование для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды. Столовая укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-

гигиенического режима, используются разрешенные средства дезинфекции.

Оснащенность пищеблока

В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции до одних суток.

Сохранение и укрепление здоровья, улучшение рациона питания обучающихся, улучшение качества блюд, повышение культуры обслуживания, соблюдение санитарно-гигиенического режима в столовой лицея – ключевая цель организации питания.

В лицее организовано 3-х разовое горячее питание, бесплатным, трехразовым питанием охвачены 100% обучающихся лицея. Тип пищеблока – столовая - раздаточная. Питание обучающихся осуществляется согласно разработанному и утвержденному 10-дневному меню, на переменах, продолжительностью не менее 15 минут. Обед – в соответствии с расписанием, полдник для детей-сирот с 16.00.

График питания и ежедневное меню размещены возле помещения столовой. Организовано дежурство по столовой, административным составом. Организован питьевой режим.

На начало учебного года в лицее изданы все необходимые приказы по организации питания, создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания, разработан план работы комиссии. Вся необходимая документация имеется и заполняется в соответствии с требованиями. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам.

Количество посадочных мест - 54. Среднесуточное количество обучающихся питающихся в столовой лицея за ноябрь 2017 года составило – 125 человек, из них 16–завтрак, 78–обед, 31–ужин (без учета группы находящейся на производственной практике в организациях). На сегодняшний день затраты на питание одного обучающегося составляют – 56 рублей, на обучающихся детей-сирот – 180 рублей (124 рубля полдник). Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала осуществляется комиссией лицея по контролю за организацией и качеством питания. Оборудование и

уборочный инвентарь промаркированы. Температурный режим холодильного и теплового оборудования соблюдается.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологические карты на приготовление блюд имеются. Анализ меню позволяет сделать вывод, что ассортимент блюд разнообразен.

Документация

- Приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- Приказ о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания;
- Приказ лица об организации питания на текущий год – имеется;
- Наличие медицинского работника – имеется;
- Паспорт готовности образовательного учреждения к новому году – имеется;
- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию – имеется;
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок – имеется;

Работа комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Вопрос организации питания обучающихся очень ответственный, поэтому в лицее создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. Разработан план работы комиссии.

Основными направлениями деятельности комиссии являются:

- утверждение основных списков;
- контроль за целевым использованием продуктов питания;
- за качеством завтраков, обедов и полдников;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за соблюдением срока поставки и реализации продукции;
- за дежурством в столовой.

Члены комиссии проводят бракераж сырой и готовой продукции, ведут контроль за организацией питания в столовой лицея, проверяют соответствие контрольному весу выдачи порций завтраков и обедов.

Задачи на 2017 - 2018 учебный год:

На текущий учебный период определён ряд задач и направлений работы:

1. Совместно с мед. работником продолжить работу по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил. Следить за состоянием здоровья обучающихся, нормами питания.
2. Вести борьбу за чистоту и порядок в столовой лицея, за общую высокую культуру во время приема пищи.
4. Совместно с классными руководителями и зам. по воспитательной работе продолжать работу по привитию культуры поведения обучающимися в лицее.
5. Вести пропаганду здорового образа жизни с использованием средств информации.
6. Своевременно проводить выверку движения учащихся (прибывшие - выбывшие) для правильного учета в организации питания.