|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Соответствиешкольногопищеблокатребованиямсанитарно- эпидемиологических правил и нормативов. | 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 целейбыла организована работа по улучшению координации и контроля в сфере школьного питания, проведены мероприятия по внедрению новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания, улучшена материально - техническая база школьной столовой.На сегодняшний день в школе используетсятрадиционный метод организации питания обучающихся.Пищеблок, по своей планировке, имеет 1 помещение.В нем работают только повара, непосредственно занимающиеся приготовлением данного вида блюд.Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимыесанитарно – гигиенические нормы.Большое внимание уделяется правильному хранению продуктов.Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно - гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции.Перед входом в помещение столовой для мытья рук обучающимся, воспитанникам организовано специальное место. Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся, воспитанников школы, улучшение качества блюд, повышение культуры обслуживания, соблюдение санитарно - гигиенического режима в школьной столовой является ключевой целью по организации и развитию питания. |
| 2 | Современные технологииорганизациипитания в школе. | Организация и развитие питания в школе осуществляется при внедрении современных технологий организации школьного питания:• формирование рационов питания с использованием продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью;• постоянная оценка фактической пищевой ценности рациона и набора используемых продуктов (родительской общественностью и контролирующими организациями); • формирование рационов с учетом пищевой ценности продуктов, блюд и кулинарных изделий и ее соответствия возрастным физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;• контроль за обеспечением детей и подростков основнымипищевыми веществами. |
| 3 | Модельорганизациипитания в школе. | Самостоятельный пищеблок образовательного учреждения. Преимущества модели: - место приготовления пищи приближено к месту питания(лучше качество);- персонал пищеблока находится в реальном подчинении директору школы;- все организационные вопросы школа может решать сама.Недостатки: - директору школы нужно заниматься еще и питанием (персоналом столовой, контактом с поставщиками), проведением торгов по закупке продуктов; - требуется самостоятельно составлять меню, вести калькуляцию, учет пищевой ценности и оформлять все документы, связанные с учетом продуктов (нужен грамотный специалист по учету питания); |
| 4 | Характеристикапитания пофактическипринимаемымрационампитания. Пищеваяценностьрационов питания.Выход блюд.Цикличностьменю. | Цикличность меню содержит последовательность блюд,кулинарных изделий и пищевых продуктов,непосредственно используемых в питании обучающихся,воспитанников, распределенная по приемам пищи и днямнедели. Меню выполняется последовательно, по днямнедели (в понедельник – за понедельник, во вторник – завторник и т.п.). Замены и перестановки приемов пищи, днейнедели и недельных меню между собой не допускаются.Меню реализуется последовательно, неделя за неделей.Дни и недели, пришедшиеся на праздничные дни, пропускаютсяВ целях обеспечения достаточного разнообразия рационов питания при его формировании используется большой ассортимент блюд, кулинарных изделий. Разнообразие обеспечивается за счет использования 10-ти дневного (цикла) повторяемости цикличного меню, составленного с использованием большого количества наименований блюд, кулинарных изделий или непосредственно используемых в пищу пищевых продуктов промышленного производства, а также за счет использования разнообразных пищевых продуктов, используемых при изготовлении кулинарной продукции. Исключены повторы блюд и кулинарных изделий в течение дня и в смежные дни. Всего при формировании всех рационов питания и меню использовано наименований пищевых продуктов. При разработке рациона питания и цикличного меню используется номенклатура пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков в образовательных учреждениях. |
| 5 | Контроль за качеством и безопасностью производимой продукции. | - Строго отслеживается поступающая на пищеблок сырая продукция: сроки годности, целостность упаковки, внешний вид продукта, условия хранения - ежедневно. - Обязательное присутствие и контроль мед. работником школы за приготовлением пищи - ежедневно. - Отбор проб готовой продукции - ежедневно. -Лабораторный контроль - 1 раз в год. - Теоретический подсчет натуральных норм продуктов на одного ребенка - ежедневно. - Контроль качества мытья и обработки кухонного инвентаря, кухонной и столовой посуды - ежедневно. Отслеживается качество воды, поступающей на пищеблок - 2 раза в год (лабораторный контроль). - Контроль за качеством уборки и дезинфекции помещений пищеблока - ежедневно. - Медицинское обследование сотрудников пищеблока, наличие паразитарных заболеваний - ежегодно. - Оценка состояния здоровья работников пищеблока - ежедневно. |