

Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Условия приема пищи в школе оказывают значительное влияние на качество школьного питания. Организация питания осуществляется со строгим соблюдением следующих нормативных документов СанПиН 2.4.3648 – 20, СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20. Все продукты, поступающие на пищеблок, имеют сопроводительную документацию – сертификат соответствия, ветеринарные справки, удостоверения качества; транспорт имеет санитарно-гигиенический паспорт.

В столовой имеется обеденный зал на 200 посадочных мест. Столы для приема пищи имеют гигиеническое покрытие, используется фаянсовая посуда.

Важным показателем, характеризующим состояние школьного питания, является уровень охвата школьников питанием. В школе 100% охват горячим питанием. В образовательном учреждении созданы безопасные условия для получения 6-разового питания (завтрак, II завтрак, обед, полдник, ужин, II ужин) обучающихся воспитанников. Питание учащихся осуществляется согласно 10-ти дневному циклическому меню рационов горячего питания, разработанному и согласованному с Управлением Социального Питания.

Для учащихся с хроническими заболеваниями ЖКТ, а также детям – аллергикам проводится замена продуктов на разрешённые.

Все работники пищеблока имеют соответствующую профессиональную квалификацию, проходят предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеют личные медицинские книжки установленного образца.

Работники кухни обеспечены спецодеждой; имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи.

В наличии имеется производственный инвентарь, посуда, моющие, дезинфицирующие средства и другие предметы материально-технического оснащения.

Заключены договора на ремонтное обслуживание технологического, холодильного и другого оборудования.

Своевременно проводятся мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Ведется контроль над качеством и безопасностью питания обучающихся воспитанников.

Бракеражная комиссия следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, имеют сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохраняется до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, ОКЗ. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

В течение всего учебного года проводится витаминизация третьих блюд.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, проводятся лабораторные и инструментальные исследования.

С целью формирования навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний в школе проводится санитарно-просветительская работа.