

организация питания

Статистические данные говорят о том, что предоставление горячего питания школьникам положительно сказывается на их трудоспособности и успеваемости.

Применяемые нормы в МКОУ "СОШ№9"

Меню представляет собой бумагу, информирующую учеников и родителей о том, какой пищей располагает школьная столовая. При составлении данного документа учитываются следующие принципы: Блюдо, вошедшее в состав меню должно восполнять в детском организме основные пищевые и питательные вещества, т.е. удовлетворять физиологическую потребность детей. Возрастная группа учащихся. Ассортимент блюд должен отвечать требованиям разнообразности и сочетаемости пищевых продуктов. Обязательному учету подлежат: сезонность, особенности национального характера, цена блюда и трудовые затраты, необходимые для его приготовления. При разработке меню обязательно должны быть учтены нормативно-технические и методические документы. Достичь широкого ассортимента блюд можно посредством использования в отношении 1 продукта нескольких способов тепловой обработки, например, мясо можно отварить, пожарить, припустить или потушить.

Правила осуществления.

Правильная организация питания влияет не только на уровень успеваемости, но и на состояние здоровья детей. Поэтому очень важно заботиться о режиме приема пищи. Так, школьнику горячая пища нужна 2 раза в день (речь идет о завтраке и обеде). Если ребенок после уроков не идет домой, а отправляется в продленку, то нельзя обойтись и без полдника. Если ребенок круглосуточно пребывает в образовательном учреждении, то принимать пищу ему полагается не менее 5 раз в день с интервалом от 3,5 до 4 часов. При этом второй ужин (за 1 час до сна) представляет собой кисломолочный продукт в количестве 1 стакана. Все сотрудники пищеблока обязаны соблюдать правила личной гигиены. К работе может быть допущен здоровый гражданин, добросовестно прошедший процедуру медицинского осмотра в соответствии с требованиями законодательства, а также прошедший гигиеническую подготовку. Каждый сотрудник должен располагать личной медицинской книжкой с внесенными результатами медицинского обследования, информацией о перенесенных заболеваниях инфекционного происхождения, а также о сданном санитарном минимуме. Обязательными к соблюдению являются следующие правила: чистая рабочая одежда и обувь; оставление верхней одежды, головного убора и других личных вещей в гардеробе; наличие только коротко остриженных ногтей; тщательно вымытые руки перед началом трудовой деятельности; хранение чистой санитарной одежды в соответствующем помещении; обязательное

использование мыла (желательно дезинфицирующего) после посещения туалетной комнаты; обязательное посещение медицинского учреждения, если появились признаки таких заболеваний, как простуда и кишечная дисфункция.

Во время приготовления кулинарного или кондитерского изделия нельзя: красить ногти лаком; использовать для застегивания спецодежды булавки; осуществлять прием пищи; курить на рабочем месте. В обязанности медицинского работника образовательного учреждения входит ежедневный осмотр сотрудника пищеблока на предмет наличия признаков какого-либо гнойничкового заболевания. Выявление нагноившегося пореза, ожога, ссадины или катары верхних дыхательных путей требует перевода работника на другую должность. За согласование организации и рациона питания отвечает Роспотребнадзор. Горячая пища должна быть отпущена учащимся школы на большой перемене, продолжительность которой составляет не менее 20 минут. Если речь идет об интернате, то питание производится в соответствии с режимом дня.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575775

Владелец Мирзаев Магомедмирза Магомедович

Действителен с 14.04.2021 по 14.04.2022