

ПИТАНИЕ В МКОУ «Ачинская СОШ №1»

Повышение качества, сбалансированности и доступности школьного питания, увеличение охвата организованным горячим питанием учащихся начальных классов является одним из ключевых направлений в работе совета по питанию МКОУ «Ачинская СОШ №1».

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 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.

В ходе выполнения Программы по организации и развитию питания были достигнуты следующие цели ее реализации:

- улучшено качество питания детей и подростков за счет внедрения новых продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности, и на основе этого снижены риски заболеваемости детей алиментарно-зависимыми заболеваниями;
- обеспечено сбалансированное питание школьников;
- повышена доступность питания для более широкого контингента школьников;
- усовершенствована система производственного контроля на всех этапах производства, хранения, транспортировки и реализации продуктов питания в школьной столовой, с конечной целью добиться высокого качества и безопасности питания детей и подростков;
- продолжается внедрение новых современных технологий производства и реализации обогащенных продуктов питания;

На сегодняшний день в школе используется традиционный метод организации питания. Пищеблок, по своей планировке, имеет отдельные места, где работают только повара, непосредственно занимающиеся приготовлением данного вида блюд. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 2 холодильных камер, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления.

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

За последние пять лет в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

В рамках выполнения поставленных целей выполнен ряд мероприятий, предусмотренных Программой и относящихся к мерам по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом йода и других микронутриентов. В их числе: обязательное

систематическое использование в рационах питания продуктов повышенной пищевой и биологической ценности.

