

Условия питания обучающихся

Для организации питания обучающихся, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами в гимназии оборудована столовая.

Помещение столовой размещается на цокольном этаже образовательного учреждения и включает в себя обеденный зал на 100 посадочных мест и пищеблок.

Помещение пищеблока оснащено всем необходимым технологическим оборудованием.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в соответствующем состоянии.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в отдельном помещении – моечной.

При входе в обеденный зал столовой установлены умывальники, электрополотенца. В то числе установлена специальная раковина с поручнями для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.

Для того чтобы учащиеся получали питание горячим, работа столовой организована по строгому графику.

Для контроля за организацией питания в школе создана бракеражная комиссия, в состав которой входит заместитель директора по ВР, зав. производством (шеф-повар) столовой, медицинские работники. В обязанности комиссии входит контроль за поступающей продукцией, за условиями получения, хранения и её реализации согласно срокам, контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.

Учёт количества питающихся учащихся в школе осуществляется зам.директором по ВР, ведется журнал учёта питающихся учащихся на каждый учебный день.

Ведется активная работа по формированию культуры питания учащихся.

Охрана здоровья обучающихся включает в себя:

- показание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- организацию питания обучающихся;
- определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;

- организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
- прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их прекурсоров и аналогов и других одурманивающих веществ;
- обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в Учреждении;
- профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в Учреждении;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Учреждение создает условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе обеспечивают:

- текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся;
- проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
- соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- расследование и учет несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в Учреждении в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.