

Режим питания обучающихся ГБОУ ООШ № 5 г.о.Октябрьск

В целях устранения алиментарных дисбалансов, вызванных неправильным питанием детей в домашних условиях санитарными нормами утвержден среднесуточный рацион, который состоит из горячего завтрака и обеспечивает 20 - 25 % суточной потребности в энергии соответственно. По содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов завтрак обеспечивает 20 - 25% рекомендуемых суточных физиологических норм потребности.

Рацион питания в школе дифференцирован по своей энергетической ценности, в зависимости от возраста детей (для 7 - 11 лет и 11 - 18 лет).

С целью снижения риска развития избыточной массы тела, ожирения, сахарного диабета II типа, кариеса, гипертонической болезни уменьшено содержание сахара, кондитерских изделий, соли.

Ежегодно под контролем медицинского работника с целью профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности проводится витаминизация третьих. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций питания детей соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

До входа в обеденный зал столовой установлены умывальники.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями,) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столовые обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов,

контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы, посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Производственные помещения столовой и пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработан рацион питания.

Примерное меню разрабатывается АО «Комбинат питания» и согласовывается территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Во исполнение п 6.8 СанПиН для обучающихся организовано горячее питание (завтрак).

Горячее питание предоставляется обучающимся в учебные 5 дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно при посещении школы по утвержденному графику:

II перемена (10.00-10.20) – 1 – 3 классы.

III перемена (11.00-11.20) – 4 – 9 классы.