

# **УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ И ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

## **МОУ НОШ С. ДАЯКОН**

Рациональное питание учащихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении. От того, насколько правильно будет организовано питание в школе, зависит не только здоровье, но и качество обучения детей.

В образовательной организации МОУ НОШ с. Даякон, организовано качественное сбалансированное питание детей, разработано витаминизированное меню. В здании школы оборудована столовая на 19 посадочных мест. 19 человек охвачено горячим питанием. Имеют право на льготное питание 19 школьников.

Пищеблок и столовая оснащены необходимым оборудованием, инвентарём, кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве. Имеется четырехконфорочная электрическая плита с духовкой, холодильная камера, 2 холодильника, шкаф жарочный, микроволновая печь, э/блендер погружной.

Горячий завтрак школьники получают во время 2 перемены. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы.

За каждым классом закреплены определенные обеденные столы. Перед входом в помещение столовой, для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное умывальником и электрополотенцем.

В школе организовано бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов.

Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание. Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой продукции, соблюдением санитарных требований осуществляется:

- директором школы;
- ответственным за питание;
- комиссией по контролю за организацией горячего питания;

В столовой выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся. Используется утвержденное меню в соответствии с нормами СанПин. Ведутся следующие журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал бракеража кулинарной продукции.
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;

**Полноценное и сбалансированное питание** способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и нравственному развитию детей и подростков. Поэтому наша школьная столовая ежедневно предлагает разнообразное меню включающие соки, овощи, фрукты, и другие необходимые для роста и развития школьников, продукты. Организованное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания.