

## Условиях питания обучающихся ДЮСШ Котельничского района

Специалисты считают, что ухудшение здоровья детей в последние годы связано с неполноценным питанием, химическими загрязнениями окружающей среды, отсутствием навыков и привычек здорового образа жизни. Важным фактором сохранения здоровья учащихся является организация не только правильного питания, но и его пропаганда. Работа в ДЮСШ ведется по следующим направлениям: организационные мероприятия, работа с родителями, работа по формированию у обучающихся потребности в здоровом питании, работа с педагогическими кадрами, развитие материально - технической базы школьной столовой.

При организации питания обучающихся ДЮСШ в учреждении имеется собственная стационарная столовая, расположенная в удобном для посещения месте – в здании ДЮСШ на первом этаже, рассчитана по проекту на 36 посадочных мест. Пищеблок оснащен достаточным количеством оборудования и мебели, организовано горячее питание обучающихся во время учебно – тренировочных сборов, соревнований, летних – оздоровительных лагерей.

Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте.

В столовой соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, а также санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в части соблюдения требований к: размещению, санитарно-техническому обеспечению, оборудованию, инвентарю, посуде, санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды, организации здорового питания и формированию примерного меню, условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, соблюдению правил личной гигиены персоналом организации общественного питания, ведению форм учетной документации пищеблока, производственному контролю.

Моечная для обработки столовой посуды и инвентаря оборудована в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания: 3 мойками и подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем; раковиной для мытья рук персонала; столами для сбора использованной посуды; сетками-сушками и шкафами для хранения чистой посуды.

В качестве столовой посуды и столовых приборов используют металлическую, эмалированную, фаянсовую, фарфоровую и одноразовую посуду, разрешенную к применению для контакта с пищевыми продуктами. Повторное использование посуды одноразового применения не допускается. Для мытья столовой и кухонной посуды применяются разрешенные моющие средства.

Кухонная, столовая и чайная посуда, столовые приборы, разделочный инвентарь, щетки для мытья посуды, ветошь для мытья столов обрабатываются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Для раздачи порционных блюд на тарелках используются обычные подносы. Исползованная посуда относится вручную каждым обучающимся к окошку моечной. В столовой ДЮСШ уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Образцы пищи хранятся в стеклянной таре в холодильнике двое суток.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы со стульями. Столы после каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных

местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Перед новым учебным годом и перед организацией питания в пришкольном лагере с работниками столовой проводится инструктаж, сдают зачет по санминимуму, раз в год проходят медосмотр.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого берутся пробы воды на проверку. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные, овощерезка, водонагреватели).

Питание обучающихся по возможности отвечает физиологическим потребностям организма в пищевых веществах и энергии

При повышенных энергозатратах во время тренировочной или соревновательной деятельности нормы питания (в г на одного подростка) увеличиваются на 10 - 15% .

Примерное меню рациона питания разрабатывается медицинской сестрой, поваром и кладовщиком ДЮСШ и согласовывается с директором ДЮСШ. Рацион питания составляется на основании рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов для подростков в возрасте 10 - 18 лет.

С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

В обеденном зале вывешивается, утвержденное директором ДЮСШ, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

В летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей организовано 2-разовое питание. При проведении сборов и соревнований 3-х разовое питание с интервалами между приемами пищи не более 3,5 - 4 часов. В меню в обязательном порядке включены горячие блюда (мясные, рыбные, супы), овощные салаты, соки, фрукты и кондитерские изделия.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую

профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (отметки в медицинских книжках).

Контроль за организацией питания, соблюдения гигиенических норм на пищеблоке осуществляет медицинская сестра ДЮСШ.

Медицинский работник следит за организацией питания в ДЮСШ:

- качеством поступающих продуктов, сроками реализации
- правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи
- санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока
- состоянием здоровья работников пищеблока
- охватом обучающихся (соревнования, учебно- тренировочные сборы, летние лагеря) горячим питанием

Осуществляет бракераж готовых блюд, снятие проб с годовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале.