

Условия питания обучающихся в ГКОУ РО «Зерноградская специальная школа-интернат»

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаёт условия к их адаптации к современной жизни.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в ГКОУ РО «Зерноградская специальная школа-интернат», снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. В Федеральном Законе от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности.

Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе. В школе существуют эффективные возможности, для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию.

Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания.

Многие учащиеся имеют слабое представление о правильном питании как составляющей части здорового образа жизни. Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы, злоупотреблением чипсами, фастфудами, сухариками, конфетами, шоколадными батончиками, газированными напитками и т.д. Обычно это связано с недостаточной информированностью и попустительством со стороны взрослых и родителей.

Пропаганда здорового питания важна и потому, что привычки питания, полученные человеком в детстве, сохраняются человеком до старости. Формируются эти привычки в семье и системе организованного детского питания. Прямо повлиять на семейный уклад практически невозможно, поэтому школьная столовая – главное место, где растущий человек приучается к здоровому питанию.

Оснащение школьной столовой

Ежедневно столовая школы-интернат предоставляет питание более 200 учащимся, поэтому невозможно представить работу столовой без высокопроизводительного механического оборудования, выполняющего первичную обработку продуктов и соответствующие операции по приготовлению горячих блюд.

В столовой используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, стаканы), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки,

ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Для мытья столовой и чайной посуды установлена посудомоечная машина.

Для хранения чистой посуды оборудованы стеллажи.



Столовая школы-интернат оборудована пароконвектоматом, который выполняет обжаривание горячим воздухом, воздействует паром, а также работает в комбинированном режиме. Такой вид тепловой обработки наиболее полезен для школьного питания, так как исключают негативное воздействие канцерогенных веществ, образующихся при нарушении режима жарки основным способом.



Автоматический замес теста осуществляет тестомесильная машина.

Для выпечки мучных и кондитерских изделий установлен жарочный или пекарский шкаф, который позволяет не только выпекать все виды пирожков, пирогов и эксклюзивных хлебобулочных изделий, но и приготовить огромный выбор как вторых, так и первых блюд; поддавать различной термической обработке мясо, рыбу и птицу; тушить овощные рагу; готовить разнообразные запеканки и омлеты; разогревать заранее приготовленные блюда и запеканки.



В пищеварочном котле, на электрической и газовой плитах школьные повара готовят горячие блюда. В столовой в 2021 году установлена новая система вентиляции воздуха.



Для приготовления картофельных, овощных и фруктовых пюре, различных соусов имеется протирочная машина, а для приготовления фарша - электрическая мясорубка.



Облегчают работу поваров машина для чистки овощей и овощерезательная машина.



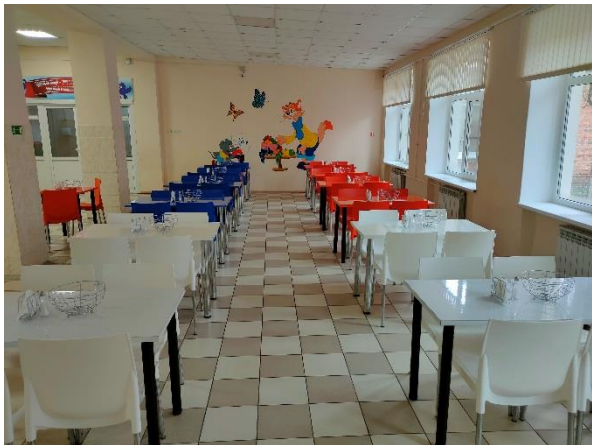
Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное и морозильное оборудование, температурный режим соблюдается.



Реализация готовых блюд в столовой осуществляется через линию раздачи, которая располагается на площади горячего цеха и отделена от обеденного зала перегородкой.

Порционирование и отпуск готовых блюд и напитков выполняют повара – раздатчики.

При столовой имеется обеденный зал, в котором осуществляется общественное питание обучающихся школы. Это просторный, уютный, светлый зал на 120 посадочных мест.



Меню разработано в соответствии с возрастными нормами, сбалансировано по содержанию белков, жиров, углеводов и витаминов, калорийности блюд.

Все продукты, используемые при приготовлении пищи, имеют сертификат качества и реализуются в соответствии со сроками хранения.

Для отбора и хранения суточных проб выделена и промаркирована специальная посуда с крышками.

Производственная деятельность столовой контролируется администрацией школы-интернат, родительским комитетом, санитарными и медицинскими службами.