

## Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц

### с ограниченными возможностями здоровья

Рациональное питание учащихся — одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижения отрицательных факторов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

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. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.

Поэтому администрация МАОУ «Лицей № 9» уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья обучающихся. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в Лицее, то и полноценно питаться они должны здесь же.

В столовой МАОУ «Лицей № 9» выполняются санитарно — эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разработана Программа производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям в соответствии с Рекомендациями по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим и технологическим условиям (МР 2.3. 0279-22), разработанными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Управлением Роспотребнадзора по Свердловской области, утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 21 марта 2022г.

Все цеха: овощной, мясной, горячий укомплектованы необходимым оборудованием.

1. Мармит для первых блюд
2. Прилавок для горячих напитков
3. Прилавок для столовых приборов
4. Пароварочно-конвективный аппарат электрический кухонный
5. Зонт вентиляционный электрический
6. Водонагреватель

7. Машина для переработки овощей
8. Машина посудомоечная кухонная

Столовая Лицея полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. Для нормального функционирования столовой в наличии холодильники, морозильная камера, электрические плиты, водонагреватель.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук. В столовой есть обеденный зал площадью 180 кв.м на 180 посадочных мест.

В столовой МАОУ ведутся журналы:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания.

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, члены общешкольного родительского комитета школы, медицинский работник Шевель Л.В. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия, назначенная приказом директора МАОУ «Лицей № 9». Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в Лицее, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого учащегося школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками, поэтому дети всегда с удовольствием посещают нашу столовую!