

## ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

Пищеблок расположен на первом этаже спального корпуса, имеет общую площадь 188,4 кв.м. В состав пищеблока входят следующие помещения: обеденный зал, моечная, варочный цех, цех холодных закусок, овощной цех, мясной цех, хлебный, складские помещения, сан. узел, душевая и бытовая комната для персонала. Производственные цеха и моечная оборудованы бесперебойной подачей холодной и горячей воды.

**Обеденный зал** рассчитан на 72 посадочных места, питание организовано в 2 смены. При входе в обеденный зал установлены умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды, электрополотенца.

**В моечной** установлены: 3-х секционные ванны для обработки столовой посуды; 2-х секционная ванна для обработки чайной посуды; ванна для обработки кухонной посуды; стол сушилка для хранения чистой посуды; шкаф для хранения кухонной посуды; решетки для сушки посуды; посудомоечная машина; установлен бойлер.

**В варочном цехе** имеется: 2 электроплиты с духовыми шкафами, титан с подводкой очищенной воды, холодильники для хранения суточных проб и суточного запаса продуктов, производственные столы, весы механические и электронные, раковина. В 2015 г приобретен новый жарочный шкаф для выпечки мучных изделий, запеканок, омлетов.

**Цех холодных закусок** оснащен: производственными столами, овощерезка, холодильник для хранения суточного запаса продуктов, раковины.

**Мясной цех** оборудован: холодильник, мясорубка, механические весы производственные столы для мяса птицы и для рыбы и мяса, стеллаж для хранения инвентаря, ванна для размораживания мяса и рыбы, и раковина для размораживания мяса птицы, установлен бойлер.

**Овощной цех** оснащен: картофелечисткой, производственным столом, ванной для мытья овощей, раковиной, стеллажом для хранения инвентаря, установлен бойлер.

**Хлебный цех** оснащен: стеллажи для хранения хлебобулочных изделий, хлеборезка электрическая и ручная, производственный стол.

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.

На основании рациона питания в нашей школе разрабатывается 10-ти дневное меню. Которое, ежегодно, утверждается директором и согласовывается с Роспотребнадзором.

Примерное меню составляется по возрастным категориям: 7-11 лет, 12-17 лет и на приходящих детей. Имеется график питания и дежурства.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов, исключены продукты с раздражающими свойствами. Выполняются требования по организации питьевого режима.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Ежедневно в рацион входят мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, свежая выпечка. Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты также включаются в рацион.

На территории школы интерната на приусадебном участке выращиваются овощи различных сортов и зелень, которые используются для приготовления различных блюд.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором меню.

В нашей школе создана бракеражная комиссия в ее состав входят медицинские работники, повара, и педагоги. Они проводят пробу готовой продукции, осуществляют оценку качества блюд по органолептическим показателям. Результат бракеража регистрируют в «Журнале бракеража готовой продукции».

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность. Вся документация удостоверяющая качество и безопасность продукции, хранится до окончания использования продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Ежедневно проводится осмотр работников пищеблока, результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья»

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится ежедневная витаминизация аскорбиновой кислотой и регистрируется в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания ведется «Ведомость контроля за питанием».

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов ведется контроль температурных режимов холодильников, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Санитарное состояние пищеблока ежедневно проверяется и соответствует нормам СанПиНа. На пищеблоке проводится ежедневная влажная уборка, с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка помещений.

Каждый работник пищеблока имеет личную санитарную книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований.

В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь улучшения состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья; снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни; рост учебного потенциала детей и подростков; улучшение успеваемости школьников; повышение их общего культурного уровня.

Характер питания оказывает влияние на рост, физическое и нервно – психическое развитие человека. Правильное питание является абсолютно необходимым фактором для организма человека.

Таким образом, от правильной организации питания в детском возрасте во многом зависит состояние здоровья взрослого человека.