

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

В школе имеется специально оборудованная столовая на 128 посадочных мест, в которой осуществляется горячее питание школьников, работают квалифицированные сотрудники. Проводится реализация образовательных программ по формированию культуры здорового образа жизни. Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Оборудование столовой в рабочем состоянии: работает 2 эл. плиты с жарочным шкафом, холодильная камера, холодильный прилавок, сплит-система холодильная, холодильник, 2 холодильных шкафа, шкаф пекарский, овощерезка, картофелечистка, машина протирочная, электро-водонагреватель, 2 электро-кипяильника, система доочистки воды Аква-мама «Водолей -100» блендер, микроволновая печь. Столовая оборудована ваннами для мытья посуды, для учащихся установлены сушилки и раковины для мытья рук. Обеспеченность кухонной посудой и инвентарем осуществляет ТД «Народный».

В медицинском кабинете оборудованы: кабинет врача (10,9 м.2) и процедурный кабинет (20,5 м.2), имеется горячее и холодное водоснабжение. Имеется необходимый перечень мебели, оборудования и медикаментов для оказания доврачебной помощи.

Осуществляя образовательную деятельность, школа создает условия для охраны здоровья обучающихся в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ от 29.12.2012г. (ст.41), Уставом школы, Программой развития школы «Здоровье» по сохранению и укреплению здоровья школьников, Медицинское обслуживание обучающихся осуществляется сотрудником «Детская городская поликлиника №6» Старопрмысловского района г. Грозного» Тисаева З.А. на основании договора на оказание медицинских услуг¹. Выполняются на безвозмездной основе следующие работы: профилактические, оздоровительные и восстановительные меры, включающие в себя вакцинопрофилактику плановую и по эпидемическим показателям, лечебно-оздоровительную работу, диспансерное наблюдение, профилактические осмотры.

Режим питания:

во время перемен в первую смену 32 класса: 11а, 11б, 10а, 10б, 10в, 9а, 9б, 9в, 9г, 9д, 8б, 5а, 5б, 5в, 5г, 5д, 5е, 5ж, 4е, 3г, 2а, 2в, 2г, 2д, 2ж, 1а, 1б, 1в, 1г, 1д, 1е, 1ж;

во время перемен 2 смену - 31 классов: 2б, 2е, 3а, 3б, 3в, 3д, 3е, 3ж, 3з, 4а, 4б, 4в, 4г, 4д, 4ж, 6а, 6б, 6в, 6г, 6д, 6е, 7а, 7б, 7в, 7г, 7д, 7е, 8а, 8в, 8г, 8д.

Памятка "Мероприятия ежедневного контроля пищеблока образовательной организации"

- 1 Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, ..
2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.:
 - исправности холодильного оборудования;
 - соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
 - температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
 - правил товарного соседства;
 - отсутствия видимых признаков порчи продукции.
3. Контроль на этапе технологического процесса:
 - соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
 - температурно-временных параметров производства и хранения;
 - отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
 - наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
 - ассортимента и объема производимой продукции.
4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т. д.);
 - маркировки инвентаря и разделочных досок;
 - сроков приготовления и реализации готовых блюд;
 - массы нетто одной порции;
 - полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.).
5. Контроль уборки помещений пищеблока:
- мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.