

Условия питания и охраны здоровья обучающихся МАОУ гимназии №83 города Тюмени.

В гимназии имеется специально оборудованные столовые: I- корпус на 180 посадочных мест, II – второй корпус на 150 посадочных мест в которой осуществляется горячее питание гимназистов, работают квалифицированные сотрудники. Проводится реализация образовательных программ по формированию культуры здорового образа жизни. Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Оборудование столовой соответствует условиям СанПиН 2.4.2.2821-10. Столовая оборудована ваннами для мытья посуды, для обучающихся установлены сушилки и раковины для мытья рук. Обеспеченность кухонной посудой и инвентарем осуществляет КПП «Центральный».

Режим питания обучающихся I корпус:

Завтрак	
08:30	1 классы
08:40	7,8,9,11 классы
09:30	2, 3А, 6, 10 классы
10:20	3, 4, 5 классы
Обед	
11:10	1,7,8,9,11 классы
12:10	2, 3А, 6, 10 классы
13:10	3Б, 3В, 4 – 5 классы
Полдник	
14:10	1, 6, 7, 8, 9, 11 классы
15:00	2, 10 классы
	3, 4, 5 классы
Ужин	
16:45	

Режим питания обучающихся II корпус:

I смена	
08:35	1 классы
09:30	4 классы
10:20	5 классы
11:20	8, 9, 11В классы
II смена	
14:10	2 классы
15:10	3 классы
16:50	6 классы
16:50	7 классы

Требования к педагогическим работникам, осуществляющим деятельность в сфере формирования культуры здорового питания.

1. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен знать:
 - основы современной государственной политики в сфере питания;
 - федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;
 - основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;
 - возрастные особенности здорового питания детей и подростков;
 - основные сведения о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека.

2. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен владеть:
 - современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в т. ч. культуры здорового питания;
 - здоровьесберегающими образовательными технологиями;
 - способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием.

3. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен обладать навыками:
 - организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;
 - индивидуального консультирования;
 - проведения социологических исследований;
 - подготовки наглядной агитации;
 - организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников образовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни.

4. Деятельность педагогического работника по формированию культуры здорового питания должна быть:
 - научной;
 - систематической;
 - последовательной;
 - наглядной;

- практикоориентированной.

Памятка “Мероприятия ежедневного контроля пищеблока образовательной организации”.

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);
- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

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.