|  |
| --- |
| **Информация** **для родителей о здоровом питании** **в 2022-2023 учебном году****ГБОУ «КШИ №2 им.Х.С.Депуева»****https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=a6c82f10ff1b5e9a88583ff2491dcb41-l&n=13** |

**Направления работы столовой (пищеблока):**

1. Лечебно – профилактическая работа;

2. Санитарно – просветительная работа;

3. Организация питания;

1. **Лечебно-профилактическая работа.**

По организации и обеспечению укрепления здоровья детей в школе проводится комплекс оздоровительных мероприятий:

1. Утренняя гимнастика на свежем воздухе.
2. Витаминизация 3-х блюд.
3. Санаторно-курортное лечение и отдых в загородных оздоровительных лагерях.

2. **Санитарно- просветительная работа.**

Ведется в форме бесед, лекций, санбюллетеней, листовок.

* За учебный год проведено бесед с диетической медицинской сестрой - 12, выпущено санбюллетеней - 2, «Правила поведения кадет в столовой», «Правила гигиены в столовой».
* Беседы по профилактике ОРВИ, гриппа («Как отличить грипп от банальной простуды», «Профилактические прививки - для чего они нужны», «Я уколов не боюсь», «Закаливание. Значение закаливания для оздоровления организма», «Витамины и их роль в организме человека», «Одевайся по сезону» и др.;

 **3. Организация горячего питания учащихся в кадетской школе-интернате №2 в 2022-2023 учебном году.**

В целях реализации Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4 3590-20«Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в рамках организации работы по охране и укрепления здоровья обучающихся, обеспечения их социальных гарантий, в соответствии с санитарными правилами СП3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов.

 

Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (к СанПиН2.3/2.4 3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

**СИСТЕМА КОНТРОЛЯ**

Для контроля над работой пищеблока создана бракеражная комиссия. В её обязанности входит контроль за поступающей сырой и готовой продукцией, за условиями хранения полученных продуктов, их реализацией согласно срокам. В школе ведутся два бракеражных журнала. В соответствии с приказом №98-ОД от 01.09.2022г. по школе организована бракеражная комиссия в следующем составе: зам.директора по ВПР, шеф-повар, медсестра, бухгалтер, дежурный воспитатель. А также, была создана комиссия по проведению родительского контроля за организацией питания обучающихся, где родители по графику приезжали и проверяли качества приготовления блюд и их срок реализации. Ежедневное меню выставлялось на официальном сайте КШИ №2,где также родители оставляли положительные отзывы о вкусовых качествах приготовленных блюд в школьной столовой.



В школе работает столовая на 170 посадочных мест, которая оснащена технологическим оборудованием, позволяющим разнообразить меню, улучшить качество пищи, Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют СанПиН 2.3/4 3590-20. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной недели. Учащиеся питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных блюд возлагается на дежурного учителя и воспитателя.

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.