

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Здоровое питание – основа крепкого физиологического, психического и социального здоровья человека. Качественное питание обеспечивается путем потребления безопасных пищевых продуктов в рамках сбалансированной диеты, в результате чего полностью удовлетворяются потребности нашего организма в питательных веществах. Между питанием детей, в том числе с ОВЗ и детей – инвалидов, и результатами обучения тесная связь. Здоровое питание напрямую влияет на уровень достижения учениками, в том числе с ОВЗ и с инвалидностью, на уровень полноценного физического и умственного развития, на здоровье. Если дети, в том числе с ОВЗ и дети – инвалиды, не получают полноценного питания, то они не смогут хорошо учиться в школе, будут часто пропускать занятия по причине плохого самочувствия. Правильное питание в детском и подростковом возрасте способствует профилактике большого количества заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости школьников, в том числе с ОВЗ и детей - инвалидов, их гармоничному физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде и оказывает существенное влияние на формирование и состояние здоровья человека на протяжении всей его последующей жизни. Достаточная обеспеченность ребенка, в том числе с ОВЗ и детей – инвалидов, всеми пищевыми ингредиентами, витаминами, макро и микроэлементами улучшает состояние иммунной системы, повышает сопротивляемость организма к отрицательным факторам окружающей среды.



По типу столовая лицея относится к закрытому, с полным циклом производства, обслуживает учеников, в том числе с ОВЗ и детей – инвалидов, 5 дней в неделю. Организация и рацион питания обучающихся согласуется с органами Роспотребнадзора. В МАОУ лицее № 7 г.Томска отпуск питания в столовой организуется в соответствии с графиком, составленным с учетом режима

работы лицея и гигиеническими требованиями к режиму питания обучающихся и организации приема пищи. При приеме пищи в столовой всегда присутствуют учителя, дежурный администратор.

Горячее групповое питание и питание по свободному меню для 100 % обучающихся, в том числе с ОВЗ и детей – инвалидов осуществляет бригада опытных поваров ИП Шнурко Н.А.

Обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием. Ученики 1-4 классов с ОВЗ завтракают или обедают (с 12.00) вместе со своим классом в соответствии с графиком питания класса или параллели, их меню не отличается от меню одноклассников. Второй приём пищи детей с ОВЗ осуществляется до или после уроков (в зависимости от смены обучения ребенка) по отдельному меню, которое можно посмотреть на сайте МАОУ лицея № 7 г.Томска в разделе «Меню горячего питания». Дети с ОВЗ, обучающиеся в 5-11 классах, также питаются дважды в день. Меню учеников, имеющих сахарный диабет, корректируется в соответствии с рекомендациями врача-эндокринолога при предъявлении официальной справки через классного руководителя.



В столовой созданы условия санитарно-гигиенической безопасности питания: мытье рук теплой водой с мылом, электросушилки и др. Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещении столовой на стенде вывешивается ежедневное меню,

заверенное директором лицея и заведующей производством, состоящее из завтрака, обеда и дополнительных блюд, обеспечивающее разнообразие горячего питания лицеистов. В недельном меню чередуются дни рыбных, мясных, блюд из курицы, творожных и др., что позволяет в питании соблюдать сбалансированность. Питание обучающихся, в том числе с ОВЗ и инвалидностью, в лицее соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд: варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами. Ученикам, в том числе с ОВЗ и инвалидностью, предлагаются не только мясные и рыбные блюда, но и разнообразные каши, запечённые яблоки, котлеты морковные и из



капусты. Ребятам очень нравятся витаминные напитки, кисели и желе с использованием ягод: брусники, клюквы, вишни.

Лицей создает необходимые условия для организации полноценного и сбалансированного питания учащихся в период их нахождения в образовательной организации. Столовая рассчитана на одновременный заход 250 человек. Особое значение приобретает качественная санитарная обработка столовой посуды. Санитарная обработка производится по установленным требованиям.



Помещение столовой и пищеблока содержатся в состоянии, соответствующем санитарным нормам, в соответствии с режимом осуществляются все гигиенические процедуры: нормы закладки продуктов

соблюдаются; выпечка по весу соответствуют требованиям; молочные продукты, мясо птицы, мясные продукты, рыба хранятся в отдельных холодильниках; на всю продукцию имеются в наличии сертификаты качества. На пищеблоке столовой все оборудование, инвентарь, обработка сырья, личная гигиена персонала, санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно – эпидемиологическим требованиям. Для более эффективной работы столовой администрация лицея в течение многих лет в системе проводит мероприятия по укреплению материально – технической базы и созданию условий, соответствующих санитарно – гигиеническим нормам и требованиям.

В лицее успешно продолжает реализовываться система безналичного расчета, установлены дополнительные терминалы на кассе, учителя начальных классов оформляют электронные заявки посредством системы. У родителей обучающихся появилась возможность через сайт видеть полное меню столовой и высказывать свои пожелания.

Для пропаганды здорового питания на официальном сайте лицея создана папка «Информация о здоровом питании», в которой можно найти интересные и полезные сведения по данному направлению. Информационные тематические баннеры, плакаты также оформлены на стенах столовой.

С самого раннего детства у ребенка формируются вкусовые пристрастия и привычки. В их формировании важнейшую роль играет семья. Поэтому на родительских собраниях мы постоянно рассматриваем вопросы правильного питания учеников начальной школы, учеников основной школы и старшеклассников во время подготовки к государственной итоговой аттестации, вовлекаем родителей в разработку совместных с учениками проектов по здоровому питанию и др.

Системная работа коллектива лицея позволила решить ряд важных задач по организации питания обучающихся и достичь следующих положительных результатов: - 100% охват горячим питанием учеников лицея по результатам проведенных исследований; - обеспечение соответствия питания учеников в лицее установленным нормам и стандартам СанПиН, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям; - обеспечение ассортиментного разнообразия детского питания; - обеспечение доступности школьного питания; - приведение в соответствии с современными требованиями и нормами СанПиН материально – технической базы пищеблока столовой; - вовлечение родителей лицеистов в процесс расширения знаний о правилах питания, направленных на укрепление и сохранение здоровья ребенка и собственного; - снижение риска развития у учеников желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в гимназии.

Для расширения и углубления знаний школьников о правилах питания, формирования у учеников представлений о правилах этикета, связанных с питанием, понимания того, что навыки этикета являются частью общей культуры человека, выработки у ребят позитивных установок, позволяющих приобщиться к здоровому питанию, педагоги на уроках биологии, окружающего мира, ОБЖ, химии,



технологии применяли различные формы обучения при изучении тем, связанных с питанием человека (дискуссии, дебаты, ролевые игры и др.). Именно в школьном возрасте важно сформировать у детей правильное представление о здоровом питании, способствовать пониманию того, что здоровое питание должно являться неотъемлемой частью повседневной жизни. Без преувеличения можно сказать, что правильное питание – это залог хорошего самочувствия, работоспособности, активной деятельности, отличного настроения, важнейшее и неременное условие нашего здоровья и долголетия. Поэтому коллектив лицея будет активно продолжать работу по совершенствованию системы организации питания учеников лицея, дополнять уже созданную модель организации питания новыми направлениями и мероприятиями.