

О состоянии организаций горячего питания обучающихся. Работа столовой колледжа. Анализ анкет обучающихся и родителей.

Питание является важным фактором укрепления и поддержания хорошего здоровья человека на протяжении всей его жизни. Известно, что пищевой рацион играет ключевую роль в качестве одного из факторов риска хронических заболеваний. Кроме закаливания, укрепления нервной, иммунной и других систем, немаловажную роль для растущего организма играет горячее питание. Для всех обучающихся, во время их пребывания в учебной организации.

С 29.01.2020 г. в столовой работает организация - индивидуальный предприниматель ИП. Ертаева С.Б. от 15.01.2020 г. Ежедневно в обеденном зале мед.работником вывешивается меню утвержденное руководителем колледжа.

Составлен перспективное сезонное (лето-осень, зима-весна) двухнедельное меню. Ежедневно мед.работником и поваром составляются и вывешиваются меню-раскладки с указанием массы порций готовых блюд в граммах. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день.

Мед.работником на пищеблоке ежедневно проводится органолептическая оценка качеств готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки (бракеражный журнал).

Поваром на пищеблоке ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции, пробы отбираются в чистую стеклянную посуду с крышкой и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2С до +6С, суточная проба хранится до замены приготовленных блюд на следующий день.

В пищеблоке поварам созданы условия для соблюдения правил личной гигиены, работники столовой работают в чистой специальной одежде, волосы подбирают под косынку или колпак, ногти коротко подстрижены, не покрыты лаком.

Ежедневно мед работником проводится осмотр поваров на отсутствие ОКИ в семье, на гнойничковые заболевания, ОРВИ, ангина. В столовой работники пищеблока проходят медосмотр и гигиеническое обучение. На работу не принимаются лица без личной медицинской книжки и отметкой о допуске к работе. В целях профилактики гиповитаминоза и повышения неспецифического иммунитета проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) витамином С.

Столовая имеет централизованное водоснабжение, обеспечена красивой столовой посудой. Мытье посуды в столовой проводится ручным способом в 3 секционных ваннах. Обеденные столы после каждого приема пищи моют горячей водой с добавлением моющих средств. Просушивание посуды в опрокинутом виде на решетках.

После обеда столовая проветривается, проводится уборка с применением моющих средств, помещение столовой содержится в чистоте. Генеральную уборку проводят один раз в месяц.

В соответствии с приказом №10 05.01.2020 в колледже создана бракеражная комиссия в следующем составе:

Председатель комиссии –Ишмухамбетов А.А., директор колледжа,

Члены комиссии:

-Махамбетова С.М. – медицинский работник,

-Касыбаев Ж.К. – социальный педагог,

-Крекова Н.В. – представитель родительской общественности,

-Ертаева С.Б. – заведующая производством «ИП ЕРТАЕВА С.Б.».

Была проведена анкета по питанию среди 130 обучающихся.

На вопрос: Завтракаете ли вы ежедневно дома?

30% обучающихся ответили Да .70% обучающихся иногда.

Посещаете ли вы столовую колледжа?

70% иногда 30% не когда

Вы едите полный завтрак?

70 % нет

Нравиться ли вам питание в столовой колледже?

70% да

Сколько времени требуется вам, чтобы нормально поесть в столовой колледже. 100% - 40 минут.

Где вы, принимает обед?

70 % в другом месте.

Пользуетесь буфетной продукцией в столовой колледжа?

70% нет .30 % редко.

Вас устраивает меню столовой колледжа?

30% да.

Анкета для родителей

Ваш сын (дочь) обедает в колледже ?

70% иногда.

Если нет то по какой причине?

Деньги тратит на другие личные нужды

Интересуетесь ли вы организацией горячего питания в колледже?

70% нет

Довольны ли вы качеством питания?

30% иногда

Принимаете ли вы активное участие в мероприятиях связанных с вопросом питания обучающихся? 70% не хватает времени 30% иногда.

Как вы думаете, нужно ли приучать ребенка к культуре еды?

100% как в колледже, так и дома.

Говорите ли вы с вашим ребенком дома о пользе той или иной пищи о витаминах, содержащих в разных блюдах? 30% иногда 30% да 40 % нет не хватает времени.

Мед. Работник Махамбетова С.М. 12.03.2020

