

Организация диетического (лечебного) питания в МОБУ «СОШ Муринский ЦО № 4»

В Российской Федерации сегодня уделяют большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. В настоящее время сложилась определенная система организации питания в учреждениях образования, которая определяет следующие задачи:

- обеспечение детей полноценным качественным горячим питанием;
- формирование культуры питания и навыков самообслуживания;
- отслеживание калорийности и сбалансированности питания;
- развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.

Для решения этих задач учреждениями образования задействован целый ряд сотрудников. Прежде всего, это работники столовой. На их ответственности находится вопрос приготовления вкусной и полезной пищи.

Если говорить о школьном детском питании, то его преимущество в том, что оно носит диетический характер. Однако некоторые родители и ученики не любят школьную еду. В чем оно диетическое? В блюдах исключены все комбиджиры, то есть никакого маргарина. Только сливочное и растительное масла. Не используются острые приправы, уксус, костные бульоны. Во фритюре не готовят. При приготовлении школьного питания рекомендуется использовать щадящие методы — тушение, варение, приготовление на пару. Также на пищеблоках максимально должно использоваться такое современное оборудование, как пароконвектомат (в нашей школе пароконвектомат постоянно используется для приготовления блюд). Запрещены бесполезные продукты — сладкие газированные напитки, чипсы, натуральный кофе, рыбные и овощные закусочные консервы. Хотелось бы, чтобы такого принципа в питании придерживались родители и в домашних условиях.

Для контроля работы пищеблока созданы две комиссии, работающие каждая по своему плану и выполняющие разные функции. Прежде всего, это бракеражная комиссия. В ее обязанности входит контроль за закладкой сырой продукции и выходом готовых блюд, условиями хранения полученных продуктов, их реализации согласно срокам. Также организован родительский контроль по питанию, родители обучающихся тоже могут вложить свой вклад в организацию питания.

В соответствии п. 8.2 с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в школе возможна организация питания по типовым специализированным меню, разработанным для обеспечения питанием детей с непереносимостью коровьего молока, с заболеваниями сахарным диабетом и желудочно-кишечного тракта, обучающихся в общеобразовательных организациях. Диетическое питание организовывается в соответствии с Методическими рекомендациями по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях. Для детей, нуждающихся в лечебном питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленным родителями (законными представителями) ребенка заключением участкового педиатра.

Алгоритм организации диетического питания в школе:

1. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться в образовательную организацию с заявлением (обращением) о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив рекомендации, заключение врача, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

2. На основании полученных документов, руководитель образовательной организации, совместно с медицинским работником школы прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка;

3. Руководитель образовательной организации информирует классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями — сахарный диабет, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи.