

Условия питания, в том числе приспособленные для использования инвалидами и лицами с ОВЗ

Школа обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным по установленной форме для двух возрастных категорий: для детей с 6 лет до 11 лет и для детей с 12 лет до 18 лет.

Организация питания учащихся (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приёма пищи обучающимися и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Школы в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов в Школе круглогодично проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда. Препараты витамина С вводятся в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Для учащихся организовано горячее питание: горячий завтрак - для учащихся 1-11 классов, горячий обед - для детей с ограниченными возможностями здоровья, в том числе и детей-инвалидов.

На основе циклического десятидневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца на следующий день и утверждается директором Школы. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд для детей разного возраста. При этом учитываются:

- объем блюд для учащихся разного возраста;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования санитарных норм и правил.

В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

На каждое блюдо имеются технологические карты.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно.

Для учащихся с заболеваниями составляется отдельное меню.

Для осуществления питьевого режима в Школе используется питьевая система «ЭКОдар». Вода соответствует требованиям СанПиН.

Для обеспечения преемственности питания родители и учащиеся информируются об ассортименте питания: меню вывешивается на раздаче, информационном стенде с указанием полного наименования блюд.

Питание учащихся в школьной столовой осуществляется строго по графику.

Столовая работает на сырье, поэтому имеет следующий набор оборудования и помещений:

цехи:

горячий (электрические плиты – 3 шт, электросковорода, пищеварочный котел, шкаф жарочный, машина протирочная, электромясорубка – 2 шт, вентиляционная система, фильтр очистки воды.

холодный, оборудованный: стол производственный 2 шт, подставка для кухонного инвентаря, шкаф холодильный 2 шт.

мясо - рыбный, оборудованный: столы производственные металлические для разделки рыбы и

мяса, ванна моечная 2-х секционная, шкаф холодильный.

- кондитерский, оборудованный: пекарские шкафы – 2 шт, столы для разделывания теста – 2 шт.
- овощной, оборудованный: подставки для хранения овощей, металлический стол для разделки овощей, ванна моечная 2-х секционная, картофелечистка, овощерезка;
- моечные для столовой и кухонной посуды, оборудованные: 3 больших мойки из нержавеющей стали, посудомоечная машина, ;
- кладовые для сухих продуктов и овощей;
- охлаждаемая и низкотемпературная камера для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов;
- буфет, оборудованный: прилавок для горячих напитков и закусок, прилавок для холодных закусок, мармит, кассовый аппарат; кроме того все помещения столовой оборудованы металлическими подставками для кухонного инвентаря и стеллажами
- бытовые помещения для персонала пищеблока;
- санузел с душем и рукосушилкой для сотрудников столовой.

При столовой общеобразовательного учреждения имеется обеденный зал площадью 170,3 м², число посадочных мест на 250 учащихся. В столовой установлен фильтр очистки питьевой воды. При столовой имеются умывальники 8 моек для рук и 2 электросушилки для рук. Умывальники и сушилки размещены в расширенном коридоре, ведущем в обеденный зал.

Ответственное лицо – зав.производством Л.Н.Горячевская