

Информация об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБОУ «СОШ № 7 г. Шали».

Питание обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организовано в соответствии:

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций";
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

Питание организуется заведующим и осуществляется штатными специалистами Учреждения. Режим и кратность питания обучающихся устанавливаются в соответствии с длительностью их пребывания в Учреждении и рекомендациями органов здравоохранения. Питание обучающихся организуется за счет средств, выделяемых на эти цели.

Обучающиеся, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья получают питание в соответствии с десятидневным (примерным) меню и действующими натуральными нормами питания, требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В Учреждении организовано одноразовое питание на основе десятидневного (примерного) меню, прошедшего экспертизу на соответствие требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на бракеражную комиссию Учреждения.

Пищеблок школы соответствует требованиям СанПиН, имеет индивидуальный вход. В состав пищеблока входят: цех первичной обработки овощей, доготовочных цех овощных мясных и рыбных полуфабрикатов, горячий цех, цех мучных, кулинарных и булочных изделий, холодный цех.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

В штатном расписании учреждения для организации питания предусмотрены следующие должности: повар - 1, помощник повара - 1, кухонный рабочий - 1. Штатные единицы полностью укомплектованы.

В школе организовано одноразовое горячее питание на основе примерного десятидневного меню, прошедшего экспертизу.

В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В ежедневный рацион детей включены свежие фрукты и овощи. Дети обеспечены сбалансированным питанием.

В школе имеются технологические карты приготовления блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, углеводов, жиров.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств, осуществляется медицинский контроль условий хранения продуктов и сроков их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль работы пищеблока и организации обработки посуды. В Учреждении информируют родителей (законных представителей) об ассортименте питания обучающихся, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями.