

Условия питания обучающихся, в том числе детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МКОУ Малиновская ООШ

С 1 сентября 2020 года вступают в силу изменения в Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», согласно которым все обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

МКОУ Малиновская ООШ (далее – Школа) обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным по установленной форме для детей с 6 лет до 11 лет.

Питание осуществляется в школьной столовой - площадь 229 кв.м., рассчитанной на 24 посадочных мест, оснащенной технологическим оборудованием. Примерное десятидневное меню разработано с учетом требований СанПиН, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Все учащиеся обеспечены бесплатным горячим одноразовым питанием. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья будет организовано двухразовое питание (завтрак, обед) при необходимости.

Расписание занятий предусматривает 20-минутный перерыв для питания обучающихся.

Горячим питанием обеспечено 100% учащихся.

Организация питания учащихся (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема 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 исключающим 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 1-4 классов.

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:

1. объем блюд для учащихся разного возраста;
2. нормы физиологических потребностей;
3. нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
4. выход готовых блюд;
5. нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
6. данные о химическом составе блюд;
7. 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.

Учащихся с заболеваниями, требующими составления отдельного меню, в Школе нет.

Для осуществления питьевого режима в Школе используется питьевая система «Фонтан». Вода соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения».

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, утвержденному директором Школы, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, директора Школы. Результаты контроля регистрируются в журнале "Бракераж готовой (кулинарной) продукции". При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.