

Специальные условия питания

В соответствии со ст. 37 «Организация питания обучающихся» ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Уставом Учреждения организация питания возлагается на Учреждение. В Учреждении предусмотрено специальное помещение для питания учащихся, работников, а также помещения для хранения и приготовления пищи, соответствующие гигиеническим и строительным нормам (СанПиН, СНИП). Организация питания регламентируется локальным нормативным актом – «Положение об организации горячего питания обучающихся», утвержденным директором школы (приказ № 22 от 05.09.2014 г.).

Технологический процесс приготовления пищи соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. Питание учащихся разнообразно, соответствует возрастным потребностям.

В школе созданы все условия для работы столовой: зал на 60 посадочных мест, имеются помещения для приготовления и хранения пищи в соответствии с требованиями СанПиН. Меню составляется в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в образовательных учреждениях», в котором сбалансировано соотношение белков, жиров, углеводов, витаминов. В состав блюд входят мясные продукты, рыба, крупы, овощи и фрукты, молочная продукция.

Примерное двухнедельное меню разрабатывается с учетом суточной физиологической потребности организма подростков в основных пищевых веществах и витаминах в соответствии с требованиями нормативных актов и в пределах утвержденных денежных норм расходов на питание.

Разновозрастное меню (с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше), утвержденное директором школы, согласованное с руководителем территориального отдела Управления Роспотребнадзора, соответствует рекомендованному ассортименту продуктов питания для образовательных учреждений. Питание двухразовое – завтрак и обед. Проводится С-витаминизация напитков.

Во время учебного процесса в школе соблюдается питьевой режим, который организуется через школьную столовую, кулеры, установленные в каждом классе начальной школы. График питания установлен в соответствии с распорядком дня.

Контроль за организацией и качеством питания, работой столовой осуществляет ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора школы.