

Сведения об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В МБОУ «Агинская СОШ № 2» отсутствуют дети с ОВЗ и инвалиды, нуждающиеся в специальных условиях питания.

МБОУ «Агинская СОШ № 2» (далее – 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, подвозимых учащихся, учащихся 1-2 классов, посещающих группу продленного дня. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, обед – 30-35%.

С 01.09.2020 обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, с учетом норм обеспечения питанием детей, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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.

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, в приемной группы продленного дня, информационном стенде с указанием полного наименования блюд.

Питание учащихся в школьной столовой осуществляется строго по графику, утверждённому директором Школы, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе шеф-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.

Более полная информация на странице школьного сайта «Организация питания»

http://www.aginskayasosh2.ru/index/organizacija_gorjacheho_pitanija_v_mbou_quot_aginskaja_sosh_2_quot/0-466