

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание обучающихся в соответствии с санитарными правилами.

Организация питания обучающихся (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление пищи, производство кулинарной продукции на пищеблоке и пр.) осуществляется Комбинатом школьного питания «Центральный» в соответствии с условиями заключенного договора.

Обучающиеся Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей устанавливается в соответствии с требованиями законодательства, санитарных норм и правил.

Распределение калорийности суточного питания детей, осуществляется в соответствии с СанПиН.

Для обеспечения учащихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

Рацион питания учащихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания учащихся в течение фиксированного отрезка времени.

Выбор блюд комплексного питания осуществляется учащимися, родителями (законными представителями) несовершеннолетних учащихся посредством ИС «Учет питания» в соответствии с функционалом системы.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

Для обеспечения здоровым питанием учащихся организацией общественного питания составляется примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой составления примерного меню, а также меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню согласовывается директором Учреждения и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Примерное меню разрабатывается с учетом требований санитарных правил, сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 - 11 и 12 - 18 лет). При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания учащихся в Учреждении, возрастная категория и физические нагрузки учащихся.

Наряду с основным питанием организуется дополнительное питание учащихся через буфет (реализация мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания).

Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем организации общественного питания ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Буфет организует организация общественного питания в период образовательного процесса, а также в иное время по согласованию между Учреждением и организацией общественного питания.

Пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием для приготовления и хранения продуктов питания.

Вопросы организации питания учащихся в учреждении ежегодно включаются в повестку административных совещаний, заседаний органов управления Учреждения, собраний родителей (законных представителей) учащихся.

В ежегодный план работы учреждения включаются мероприятия по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья).