

Условия питания обучающихся, в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБОУ «Мурзанаевская начальная школа»

<p>Организация питания</p>	<p>Питание в школе и в дошкольной группе соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Десятидневное меню для воспитанников и обучающихся разработано. В школе обеспечивается гарантированное сбалансированное питание обучающихся и воспитанников в соответствии с возрастом и временем пребывания, по нормам, установленным Минздравом РФ.</p>
<p>Режим питания</p>	<p>Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание.</p> <p>Питание в школе двухразовое (завтрак и обед), в дошкольной группе 3-х разовое (завтрак, обед, полдник). Для оценки эффективности питания ежемесячно ведется подсчет калорийности с учетом (белки, жиры, углеводы в соотношении 1:1:4).</p> <p>Питание детей соответствует возрастным нормам, а так же сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в школе, вывешивая ежедневное меню. Родителям обучающихся и воспитанников всегда предоставляется информация об организации питания на родительских собраниях.</p> <p>Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.</p> <p>Организация питания обучающихся и воспитанников в школе и группе осуществляется классным руководителем и воспитателем группы и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи обучающимися и воспитанниками. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику. Персонал накрывают стол в столовой после первого и четвертого уроков и обучающиеся идут в столовую завтракать и обедать по утвержденному директором расписания и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.</p> <p>Строго соблюдается питьевой режим. Готовая пища детям выдается только после снятия пробы бракеражной комиссией с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания в дошкольной группе находится под постоянным контролем администрации учреждения. Меню школы ежедневно размещается на стенде в столовой, так же ежедневно</p>

	<p>информация о питании воспитанников размещается в информационных уголках для родителей.</p> <p>Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не практикуется.</p>
<p>Контроль за питанием</p>	<p>Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возложены на завхоза и повара.</p> <p>При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением». Контроль за организацией питания в учреждении осуществляется комиссией, утверждённой приказом директора.</p>

Условия питания обучающихся

Организация питания обучающихся осуществляется через школьную столовую, в которой организовано горячее питание всех обучающихся.

Помещение столовой расположено в здании школы. Проектная вместимость обеденного зала – 18 человек.

Приготовление горячего питания осуществляется в дни посещения занятий.

В ОУ организовано бесплатное питание для детей из многодетных семей за счет средств республиканского бюджета, для остальных – за счет средств родителей (законных представителей).

Ежегодно составляется и утверждается режим питания, график приема пищи соблюдается постоянно.

Круглогодично проводится витаминизация блюд:

- Ежедневная «С» витаминизация третьих блюд пищевой аскорбиновой кислотой.

- В целях обогащения высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, в т.ч. кальцием, магнием предусматривается обязательное еженедельное включение в меню молочных каш, горячих напитков, блюд из творога.
- В качестве основного источника животных жиров в питании детей используются мясные продукты, масло сливочное, сыры твердых сортов.
- В целях «Йод» профилактики и обогащения питания детей необходимыми микроэлементами обязательно еженедельное включение рыбных блюд.