

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

Имеется школьная столовая. Организацию питания обучающихся (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи и пр.) осуществляют работники образовательного учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (завхоз, повар). Обучающиеся образовательного учреждения получают двухразовое горячее питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Питание в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно. Приготовление первых, вторых блюд осуществляется на основе технологических карт, оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню. Ежедневно в меню включаются: молоко, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (сыр и другие) – 2-3 раза в неделю. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается директором школы. В целях профилактики гиповитаминозов проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Выдача пищи осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции». Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами. Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательного учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование в

рабочем состоянии. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

Средняя стоимость обеда составляет 70 рублей. Дети-инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья получают бесплатное питание при подтверждении получателем льготы.