

Информация об условиях питания обучающихся и воспитанников, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Дошкольные группы

Организация питания в дошкольных группах МКОУ «Янегская ООШ» осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и за счет средств бюджета.

Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники образовательной организации (далее – ОО) в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (завхоз, повара, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).

Воспитанники ОО получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ОО 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед - 35%; полдник - 15%, ужин – 20%. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

Питание в ОО осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным директором ОО. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

Приготовление первых, вторых блюд, салатов, кондитерских изделий осуществляется на основе технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню.

Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо 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 для детей разного возраста, которое утверждается директором ОО.

В целях профилактики гиповитаминозов в ОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока ОО соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

Питанием могут быть обеспечены инвалиды и все категории лиц с ОВЗ, т.к. помещение столовой расположено на первом этаже и дверные проемы имеют достаточную ширину для беспрепятственного перемещения инвалидов-колясочников.

Общеобразовательные классы

Организация питания обучающихся осуществляется ОО на базе школьной столовой на 72 посадочных мест, соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям. Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти, органами местного самоуправления. Ответственность и контроль за организацией питания в школе возлагается на ОО в соответствии с Положением об организации питания обучающихся.

Горячим питанием охвачены 100% обучающихся. Обучающимся 1-4 классов бесплатно предоставляется 0,2 литра молока или иного молочного продукта в течение учебного года в определенные образовательной организацией часы с учетом режима учебных занятий. На бесплатной основе предоставляется горячее питание согласно областному закону «Социальный кодекс Ленинградской области».

В целях профилактики гиповитаминозов в ОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Исключение составляют дети, имеющие пищевую аллергию.

Ежедневно проводится контроль рациона питания. В школе создана общественная комиссия по питанию, которая осуществляет свою деятельность на основании локального акта «Положение об общественной комиссии по организации питания».

Питанием могут быть обеспечены инвалиды и все категории лиц с ОВЗ, т.к. помещение школьной столовой расположено на первом этаже и дверные проемы имеют достаточную ширину для беспрепятственного перемещения инвалидов-колясочников.