

Условия питания обучающихся, в том числе детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

МАОУ «Школа агробизнестехнологий» г. Перми (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 7 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 в соответствии с 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 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, горячий обед. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, обед - 30-35%. На основе циклического десятидневного меню ежедневно составляется ежедневное меню установленного образца на следующий день и утверждается директором Школы. Ежедневное меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Ежедневное меню 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 ежедневном меню 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 – 2 человека. Для этой категории обучающихся разработано отдельное меню с пометкой «ОВД» (как отдельная информация в примерном меню).

Для осуществления питьевого режима в Школе используется питьевая система «Фонтан», а также питьевой режим организован в обеденном зале столовой. 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, 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 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.