

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ И ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

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

Выбор блюд комплексного питания осуществляется обучающимися, родителями (законными представителями) обучающихся посредством ИС «Учет питания».

Образовательная организация обеспечивает рациональное и сбалансированное питание обучающихся. Обучающиеся получают питание в зависимости от времени пребывания в образовательной организации с учётом возрастных физиологических норм суточной потребности в основных пищевых веществах.

Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у обучающихся используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Организован питьевой режим.

При наличии обучающихся, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда для диетического питания. Для таких обучающихся организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) обучающегося назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню

разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания обучающегося (по назначениям лечащего врача).

Имеется столовая на 125 посадочных мест.

Пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием для самостоятельного приготовления и хранения продуктов питания: пищеблоке имеется электрическая плита с рабочей поверхностью на 4 места, два холодильника, столы для разделки и приготовления сырых и готовых продуктов, стол для выдачи готовых блюд, для приема грязной посуды. Для мытья посуды установлены три раковины, также оборудованы места для сушки и хранения чистой посуды. Работники столовой – повара, кухонный работник регулярно проходят медицинский осмотр, а также аттестацию на знание санитарного минимума.

Созданы условия питания в рамках программы «Доступная среда» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В столовой расстановка столов, оборудования обеспечивает беспрепятственное движение инвалидов на колясках.

Вопросы организации горячего питания обучающихся ежегодно включаются в повестку административных совещаний, заседаний органов управления образовательной организации. Проводятся мероприятия по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья).

Приказом директора по школе создана и действует бракеражная комиссия, назначено лицо, ответственное за организацию питания, лицо, ответственное за санитарию в школе. В ОУ имеется медицинский кабинет, прививочный кабинет, укомплектованы на 100%. Медицинское сопровождение обучающихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья) осуществляет медицинский работник, находящийся в школе с 08.00 до 16.00 часов согласно договору с ФГУП ТО "Областная больница № 19"