

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание обучающихся в соответствии с санитарными правилами.

Организация питания обучающихся (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление пищи, производство кулинарной продукции на пищеблоке и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии с их функциональными обязанностями, предусмотренными трудовыми договорами, должностными инструкциями.

Обучающиеся Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей и распределение калорийности суточного питания устанавливается в соответствии с требованиями законодательства, санитарных норм и правил.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания, который предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания обучающихся в течение фиксированного отрезка времени.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в зависимости от времени пребывания обучающихся в Учреждении.

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. Замена витаминизации блюд выдачей обучающихся поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йододефицитных состояний у обучающихся используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Для обеспечения здоровым питанием обучающихся составляется примерное меню на период не менее двух недель.

В Учреждении организуется питьевой режим. Обучающиеся обеспечиваются питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям безопасности к питьевой воде.

Пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием для приготовления и хранения продуктов питания.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой

продукции, которая хранится не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

Вопросы организации питания обучающихся в Учреждении ежегодно включаются в повестку административных совещаний, заседаний органов управления Учреждения, собраний родителей (законных представителей) обучающихся.

В ежегодный план работы Учреждения включаются мероприятия по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья).