

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

Питание обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МАОУ Гимназия № 104 организовано в соответствии:

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

-Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- Уставом МАОУ Гимназия № 104

Организация питания обучающихся осуществляется на основании Муниципального контракта № 31908428405-104 от 06.12.2019 г. с ООО «Каскад». Питание обучающихся организуется за счет средств, выделяемых на эти цели.

Обучающиеся, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья получают питание в соответствии с десятидневным (примерным) меню и действующими натуральными нормами питания, требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В Учреждении организовано 2-х разовое питание на основе десятидневного (примерного) меню.

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на бракеражную комиссию Учреждения.

Пищеблок МАОУ Гимназия № 104 соответствует требованиям СанПиН имеет индивидуальный вход. В состав пищеблока входят: горячий цех, холодный цех, овощной цех, мясо-рыбный цех, холодильным оборудованием. Для приготовления пищи используется электрооборудование (пароконвектомат, протирачная машина, мясорубки, электроплиты и т.д).

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В ежедневный рацион детей включены свежие фрукты и овощи. Дети обеспечены сбалансированным питанием.

У поставщика питания имеются технологические карты приготовления блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, углеводов, жиров.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств, осуществляется медицинский контроль условий хранения продуктов и сроков их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль работы пищеблока и организации обработки посуды. В Учреждении информируют родителей (законных представителей) об ассортименте питания обучающихся, вывешивая ежедневное меню и размещая его на сайте учреждения во вкладке «Питание». В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем порции, а также меню для детей с пищевыми аллергиями.