

Условия питания обучающихся в учреждении

Школьная столовая является внутренним структурным подразделением общеобразовательной организации.

Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 60 посадочных мест и пищеблока, склада продуктов, бытовых комнат.

Пищеблок работает на сырье с полным циклом его обработки.

Для перевозки питания используется: специализированный транспорт организаций – поставщиков пищевых продуктов, санитарный паспорт на транспорт имеется.

В ГБОУ СО «Верхнесинячихинская школа-интернат» организовано - двухразовое и –четырёхразовое горячее питание обучающихся согласно разработанному двухнедельному меню, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. При разработке меню включены блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки. Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся микронутриентами в меню используется пищевая продукция промышленного выпуска (хлеб «крестьянский», обогащенный витаминно-минеральной смесью «Валетек-8»), смесь сухая для напитка с витаминами «Витошка, соки промышленного выпуска. Питьевой режим осуществляется через с использованием одноразовых стаканчиков.

Питание обучающихся в ГБОУ СО «Верхнесинячихинская школа-интернат» организовано с предварительным накрытием столов. Охват обучающихся горячим питанием:100%. Средняя стоимость рациона в день на 1 человека: старший возраст – 251,35р.; младший возраст – 243,12р. (4-х разовое питание), старший возраст – 153,87р.; младший возраст – 144,77р. (2-х разовое питание).

По итогам проверки Алапаевской городской прокуратурой, требование от 10.12.2018г., соблюдения санитарного законодательства при организации питания детей в образовательных организациях: акты прокурорского реагирования не выносились.

В целях выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» разработана и внедрена основная нормативно –техническая документация:

- документация системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП;
- программа производственного контроля;
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- технологические карты;
- журналы пищеблока, предусмотренные СанПиН 2.3./2.4.3590-20.