

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

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, с письмом Министерства образования от 29.09.2003г. № 27/3071-6 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами», Федерального закона «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08», с приказом ОУ «Об организации горячего питания школьников» организовано горячее питание учащихся в МБОУ «Подгорновская НОШ». В школе организовано одноразовое горячее питание – горячий завтрак, 6 дней в неделю по 12-дневному меню. Питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком горячего питания по МБОУ «Подгорновская НОШ». Приём пищи утвержден директором школы график питания учащихся, список общественной комиссии по контролю за организацией питания школьников и бракеражной комиссии. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной воды через смесители, бойлер для обогрева воды. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные). Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем МБОУ «Подгорновская НОШ», меню, в

котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Для мытья рук имеются умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные дозаторами для жидкого мыла электрополотенцами. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допущено лицо, имеющее соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшее предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Завхоз следит за организацией питания в МБОУ «Подгорновская НОШ», в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя. Все работники столовой и администрация проходят ежегодное обучение санминимуму. Пищеблок школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно. Столовая расположена на 1 этаже. Ширина дверного прохода обеспечивает движение кресла-коляски совместно с обучающимися. Перед обеденным залом столовой оборудована зона, где расположены умывальники с подачей воды. В связи с тем, что столовая находится на первом этаже здания школы, доступ лиц с тяжелыми нарушениями опорно-двигательного аппарата в столовую возможен.