

Условия питания обучающихся

При организации питания ГБОУ «Казанская школа-интернат № 7 для детей с ОВЗ» руководствуется СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также нормами, утвержденными Постановлениями Кабинета Министров Республики Татарстан от 8 апреля 2009 г. №208 «Об утверждении Положения о порядке расчета нормативных затрат организаций».

В школе-интернате в соответствии с установленными требованиями СанПиНа созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащённые необходимым оборудованием и инвентарём;
- предусмотрено помещение для приёма пищи на 140 посадочных мест;
- разработан и утверждён порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи).

Питание осуществляется школой-интернатом и предприятиями, поставщиками продуктов питания на договорной основе в специально отведенном помещении (столовой). Обеспечение питанием обучающихся осуществляется за счет бюджетных ассигнований бюджета Республики Татарстан.

В школе-интернате организовано пятиразовое питание в соответствии с ассортиментом блюд примерного меню для питания обучающихся в возрастес 7 до 11 лет и в возрасте 11 лет и старше, согласованных Управлением Роспотребнадзора по РТ.

Ассортимент выпускаемых готовых блюд разнообразный: салаты из свежих и отварных овощей, молочные блюда, гарниры (овощные, макаронные, крупяные), вторые блюда из мяса, рыбы, птицы. Ежедневно даются фрукты и соки.

Приготовление блюд для детей осуществляется на основании технологических карт, где указана рецептура блюд, технология приготовления, температура подачи блюда, требования к качеству готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, содержание минеральных веществ и витаминов.