

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для организации питания (хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий) функционирует пищеблок с подсобными помещениями, оснащённый технологическим оборудованием (производственные столы, электрические плиты, электро-мясорубка, машина картофелечистельная, машина кухонная универсальная, контрольные весы, стеллажи, подтоварники, жарочный шкаф), холодильным оборудованием (средне - и низкотемпературные холодильные шкафы, морозильный ларь), моечным оборудованием (моечные ванны, раковина для мытья рук), инвентарём, посудой, тарой. Для организации питания детей (подготовка готовых блюд к раздаче, мытьё столовой посуды) оборудована посудомоечная и раздача, в которой размещены посуда и столовые приборы, мелкий инвентарь, стеллажи для просушивания посуды, хозяйственные шкафы.

Дети принимают пищу в столовой. Организация питания осуществляется в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2.

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующей. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. В зависимости от возраста (от 7 до 11 лет и от 7 до 18 лет), меню - требование составляется отдельно, при этом учитываются примерные возрастные объёмы порций для детей. На каждое блюдо для примерного 10-дневного меню разработаны технологические карты. Обучающиеся получают двух разовое питание: завтрак, обед, в соответствии с утвержденным режимом дня. Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не предусмотрено.