

Организация питания в ЧОУ «Татнефть - школа» предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной-просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание обучающихся;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, хронических заболеваний, аллергический статус на определённые продукты питания; - повседневный контроль за работой буфета-раздаточной, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах, классах; - учет эффективности питания обучающихся.

Учреждение обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-ти или 20-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Примерное 10-ти или 20-ти дневное меню утверждается директором и содержит всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в

соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: - использование пищевых продуктов, запрещённых использовать в питании детей в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили. Приготовление блюд Исполнителем осуществляется в соответствии с технологической картой.

Услуги по организации готового питания – производство (приготовление), раскладка готовой продукции на порции в оборотную тару (посуду), комплектацию проводит организация, осуществляющая данный вид деятельности, в соответствии с заключенным договором (далее – исполнитель) и согласно сводным сведениям по наличию обучающихся, предоставленных Учреждением.

Заявки по организации готового питания Исполнителю подаются накануне до 14.00 час, путем направления на электронную почту Исполнителя, указанную в Договоре. В случае внеплановых ситуаций заявка корректируется, и уточненная заявка подается до 09.00 час следующего дня. Готовое питание поставляется в оборотной таре (посуде) с плотно закрывающимися крышками. Каждая поставка готового питания фиксируется в журнале приема оказанной услуги по организации питания. Доставка готового питания осуществляется транспортом, специально предназначенным для этих целей, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт и обеспечивающий соблюдение температурных режимов транспортировки, при условии обеспечения транспортировки готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Учреждение несет ответственность за санитарное состояние транспорта, доставляющего готовое питание, за работу водителя-экспедитора. Передача готового питания оформляется товарной накладной или УПД. Передача каждой партии готового питания отмечается в журнале приема оказанной услуги по организации питания.