

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

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ, Федеральным законом от 02.09.2000 № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов», письмо Минобрнауки от 14.01.2016. «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому, Методическими рекомендациями по организации питания МР 2.4. 0179-20, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 об утверждении санитарно- эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с локальными актами образовательного учреждения и приказом по школе №17 от 01 сентября 2022г. № 198 «Об организации горячего питания школьников» организовано горячее питание учащихся в 2021-2022 учебном году.

Столовая расположена на 1 этаже. Ширина дверного прохода обеспечивает движение кресла-коляски совместно с обучающимися, доступ лиц ОВЗ и инвалидов в столовую возможен.

В школе организовано горячее питание 6 дней в неделю по 12 дневному меню. Питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком горячего питания по школе. Длительность промежутков между приемами пищи не 3,5 часов. МБОУ «ООШ №17 им.Н.А. Катина ЗМР РТ» заключила договор с ООО «Служба общественного питания».

В Постановлении Исполнительного комитета Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан от 30.12.2021 года № 3440 «О предельных размерах стоимости горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях Зеленодольского муниципального района» закреплены с 12.01.2022 предельные размеры стоимости горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях Зеленодольского муниципального района:

- горячий завтрак для учащихся начальных классов стоимостью 55 руб. 55 коп., из которых 55 руб. 55 коп. - субсидия;

- горячий завтрак для учащихся старших классов стоимостью 71 руб. 64 коп., из которых 63 руб. 34 коп. - родительская плата, 8 руб. 30 коп. - субсидия;

- обед для учащихся старших классов стоимостью 71 руб. 64 коп., из которых 63 руб. 34 коп. - родительская плата, 8 руб. 30 коп. - субсидия;

- меню свободного выбора для учащихся старших классов стоимостью 87 руб. 32 коп., из которых 79 руб. 02 коп. - родительская плата, 8 руб. 30 коп. - субсидия.

Утвержден директором график питания учащихся, график дежурства учителей, список бракеражной комиссии, общественной комиссии по контролю за организацией питания школьников Советом родителей и др.

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 приготавливаемых 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 образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. 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.

Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб, за качеством питания осуществляет медицинский работник ГАУЗ «ЗЦРБ Поликлиника №3».

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя. Все работники столовой, администрация и педагоги проходят обучение по санминимуму. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Капитальный ремонт в школе, пищеблоке и столовой был произведен в 2015 году, пищеблок и столовая оборудованы новым технологическим оборудованием, современной мебелью и инвентарем, для сохранения приготовленной пищи в подогретом виде в 2021г. приобретен мармит.

Пищеблок школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной воды через смесители, котел для обогрева воды, посудомоечная машина. Все установленное в производственных помещениях

технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные).

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, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов 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.

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.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости.

Перед обеденным залом столовой оборудована зона, установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, настенные сушилки для рук, оборудованы бумажными полотенцами, жидким и кусковым мылом.

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.

С целью организации работы по повышению безопасности и качества школьного питания организована работа Совета родителей по данному направлению.

Проводятся противоэпидемические мероприятия в школе с целью предотвращения возникновения и дальнейшего распространения COVID-19.