

Организация питания

Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В школе-интернате интернированные учащиеся обеспечены 5-ти разовым питанием - завтрак, обед, полдник, 1 ужин, 2 ужин. Питание соответствует принципам щадящего питания, таких как варка, тушение, запекание. Интервал между приемами пищи составляет 3 часа.

Имеется примерное 14-ти дневное меню, утвержденное директором школы-интерната и согласовано с Роспотребнадзором.

В ежедневный рацион включены: молочные, кисло-молочные продукты, мясные продукты, сливочное, растительное масло, овощи, фрукты, хлебобулочные изделия, фруктовые соки, крупы. Рыба, яйцо, сыр, творог - 1 раз в 2-3 дня.

Средне суточный набор продуктов питания (согласно нормам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования») выдаётся в пределах 95-102%.

Для профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности в приготовлении блюд используется йодированная соль, проводится витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой.

Система организации питания в школе - интернате ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить обучающихся, воспитанников полноценным сбалансированным горячим питанием;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать обучающимся, воспитанникам навыки здорового образа жизни и питания;

- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

В школе имеется столовая, соответствующая санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в школе-интернате. Пищеблок укомплектован необходимым оборудованием, посудой.

За качеством питания и работой пищеблока осуществляется контроль комиссией по контролю за организацией и качеством питания.

Комиссия осуществляет ежедневный контроль за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с меню- требованием;
- соответствием рационов питания утвержденному перспективному меню;
- качеством поставляемой продукции;
- санитарным состоянием пищеблока;
- организацией приема пищи обучающихся, воспитанников;
- соблюдением графика работы столовой.