

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

МБОУ «Халеевичская СОШ» (далее - Школа) обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным по установленной форме для двух возрастных категорий: для обучающихся 1-4 классов и для обучающихся 5-11 классов. Организация питания учащихся (получение, хранение и учёт продуктов питания, создание условий для приёма пищи обучающимися и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Школы в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких, как варка, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. В целях профилактики гиповитаминозов в Школе круглогодично проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда. Препараты витамина С вводятся в третье блюдо (компот, чай и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают. Для учащихся организовано горячее питание: горячий завтрак - для учащихся 1-11 классов, Учащихся с заболеваниями, требующими составления отдельного меню, в Школе нет.

Для осуществления питьевого режима в Школе используется питьевая система «Фонтан». Вода соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения».

Для обеспечения преемственности питания родители и учащиеся информируются об ассортименте питания: меню вывешивается на раздаче, в приемной группы продленного дня, информационном стенде с указанием полного наименования блюд. Питание учащихся в школьной столовой осуществляется строго по графику, утверждённому директором Школы, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе социального педагога, повара и директора Школы. Результаты контроля регистрируются в журнале "Бракераж готовой (кулинарной) продукции". При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.