

Общая информация об условиях организации питания в образовательной организации

Питание воспитанников детского сада и учащихся общеобразовательной школы организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов, Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Инструкцией по проведению С - витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15.

Пищеблок детского сада и школы, столовая и буфетные оснащены всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей.

В детском саду питание детей осуществляется непосредственно в группах.

В столовой общеобразовательной школы помещения распределены следующим образом:

- раздаточный зал,
- обеденный зал на 180 посадочных мест,
- моечная кухонной и столовой посуды.

В детском саду организовано 5-ти разовое питание, в общеобразовательной школе 3 – х разовое. Питание детей осуществляется в соответствии с утверждённым десятидневным меню для различных возрастных категорий: от 1,6 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет, с 7 лет до 11 лет, с 11 лет -.

При составлении меню учитываются: среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы; объем блюд для этих групп; нормы физиологических потребностей; нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов; выход готовых блюд; нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; данные о химическом составе блюд.

Непосредственное приготовление блюд для школьников осуществляют сотрудники ООО "ЭкоКухня".

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами.

Пищевые продукты, поступающие в ЧОУ «Центр образования на Марсовом поле», имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность (накладная, сертификат качества и ветеринарная справка); хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства, санитарными нормами.

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья воспитанников, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о проведении витаминизации.

По заявлению родителей (законных представителей) и в соответствии с медицинским заключением воспитаннику организуется диетическое питание в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей на основе соответствующих норм питания и меню.

Родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню в помещении каждой группы. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

Медицинский работник отделения медицинской помощи несовершеннолетним выполняет следующие обязанности:

- осуществляет контроль за витаминизацией блюд;
- следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- ежедневно участвует в работе бракеражной комиссии;
- ведет ведомость контроля за питанием для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- осуществляет контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб;
- ведет ежедневный учет питающихся детей с занесением данных в «Журнал учета питания»;
- присутствует в пищеблоке при закладке основных продуктов и проверяет блюда на выходе;
- снимает пробу и делает записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд;
- разрешает выдачу готовых блюд воспитанникам.

При временном отсутствии медицинского работника его обязанности должны быть возложены на иного медицинского работника отделения медицинской помощи несовершеннолетним.

Педагоги при организации питания детей создают безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, формируют культурно-гигиенические навыки во время приема пищи, докармливает воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи (в группах раннего возраста), систематически проводят разъяснительную работу с воспитанниками и обучающимися и их родителями о питании в ЧОУ «Центр образования на Марсовом поле»