

Информация

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

Питание дошкольников, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в МКОУ Прогимназия №3 Терек» осуществляется в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32; Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 (далее – СанПиН); Положением об организации питания.

Основной целью организации горячего питания является создание условий для стопроцентного охвата учащихся учреждения качественным и доступным горячим питанием.

Основными задачами организации питания детей в МКОУ являются:

- повышение доступности и качества питания;
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

В МКОУ обеспечивается 3-х разовое сбалансированное питание в соответствии с 10-ти дневным меню. В дошкольных группах воспитанники питаются в групповых помещениях, в начальной школе в школьной столовой.

В начальной школе организовано бесплатное горячее питание. Бесплатное 1 – разовое горячее питание (завтраки) в обязательном порядке получают все учащиеся МКОУ. 100% обучающихся, посещающих группу продленного дня, получают обед и полдник в соответствии с утвержденным примерным 10-дневным меню.

Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Имеются:

- столовая 55 кв. м. на 28 посадочных мест. Столовая оснащена необходимой мебелью на 28 посадочных мест: 8 столов и 28 стульев; посудой: два комплекта тарелок для первого и второго блюда по 30 штук, чашки - 30 шт. для третьего блюда, ложки, вилки, ножи по 28 штук, хлебницы для каждого стола. Имеются 2 раковины для мытья рук.
- производственные помещения 79 кв.м. (кухня, склад для сыпучих продуктов, овощехранилище);
- необходимое технологическое оборудование (печки электрические, духовой шкаф, котел для кипяченой воды, сковорода электрическая, электромясорубки, холодильники).

Пищеблок обеспечен квалифицированными работниками: 2 повара, кухрабочая, заведующий складом.

При организации питания учитываются возрастные нормы физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками МКОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (медсестры, повара, завхоза, кладовщика, классного руководителя, воспитателей, младших воспитателей).

Обеспечивается санитарно-эпидемиологическая безопасность питания, включающее соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством классного руководителя, воспитателей и заключается: в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи; в воспитании культурно - гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия, которой осуществляется приемный контроль. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН. Устройство, оборудование, содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Для обеспечения преемственности питания в течение года проводится информирование родителей об ассортименте питания детей, вывешивается ежедневное меню.

Буфета нет.

Стоимость бесплатного одноразового горячего питания (завтрак) составляет не менее 64 руб.

Стоимость двухразового питания обучающихся, посещающих группу продленного дня (ГПД), составляет 35 руб. (обед- 25 руб. и полдник – 10 руб.)



К.Л. Балатокова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 181713744333387461230331213761435072100037620590

Владелец Балатокова Кира Люшевна

Действителен с 10.09.2024 по 10.09.2025