

**Организация питания
обучающихся в
ГБОУ СО «Кировградская
школа – интернат»**



**Организация
питания
обучающихся**

Одной из составляющих здорового образа жизни является правильное сбалансированное питание, обеспечивающее необходимый минимум пищевых и минеральных веществ.

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГБОУ СО «Кировградская школа – интернат» являются:

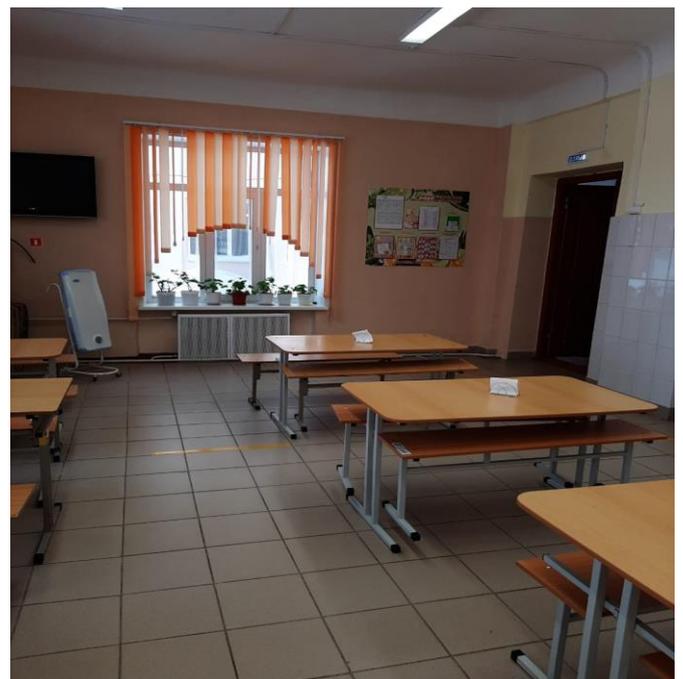
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- создание условий для эффективной работы работников школы - интерната.

Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Столовая в школе расположена на первом этаже, оснащена современным технологическим оборудованием, которое соответствует требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

В составе помещений: обеденный зал, кухня, посудомоечная, складские и подсобные помещения. Обеденный зал рассчитан на 72 посадочных места, оборудован столовой мебелью (комплекты обеденные четырехместные со скамьями), позволяющей проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.



Перед посещением столовой для мытья рук, обучающимся организовано специальное место.



Помещения для приготовления, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.



Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора.

Медицинский работник, в соответствии с должностной инструкцией, осуществляет постоянный контроль за соблюдением санитарных правил хранения, приготовления и сроками реализации пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, а также за качеством приготовления пищи.

Все обучающиеся, воспитанники обеспечиваются бесплатным горячим питанием в соответствии с установленными нормативами. Для детей, проживающих в интернате (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин); для обучающихся,

зачисленных в ГПД (завтрак, обед и полдник), для приходящих – двухразовое (завтрак и обед).

Педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

Время получения обучающимися школы горячего питания определяется режимом работы столовой и графиком питания, утвержденных приказом директора школы на каждый учебный год.

Охват горячим питанием 100% обучающихся.