

Информация
О специальных условиях питания обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Тальменская средняя общеобразовательная школа №6»
Тальменского района Алтайского края

- Основными задачами при организации питания в Учреждении, являются:
- создание необходимых условий для организации горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов Учреждения;
 - обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
 - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию льготного питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

При организации питания Учреждение руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений. Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов предусматривается организация бесплатного двухразового горячего питания. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Обеспечивает горячим питанием обучающихся, поставку продовольственных товаров для организации питания в Учреждение И.П. Макаренко Наталья Владимировна.

Питание в Учреждении организовано на основе примерного циклического десятидневного меню рационов горячих обедов, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов согласованного в органах Роспотребнадзора. В рацион питания добавлены фрукты, печенье, мясные блюда. При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается. Вопрос питьевого режима решен положительно. Для учащихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов на первом этаже основной школы установлен кулер для бутилированной воды, бачок для сбора использованных одноразовых стаканчиков.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-Пин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Организацию питания на льготной основе в учреждении осуществляет ответственный, назначаемый приказом директора социальный педагог.

Режим питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в Учреждении определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-

эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года и утверждается приказом директора.

Контроль организации горячего питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

Для организации питания в Учреждении используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

Столовая работает на сырье, в том числе и для детей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Пищеблок расположен на 1этаже. Число мест в обеденном зале - 80, площадь обеденного зала -70м². В пищеблоке имеются: склады для овощей, склады для сыпучих продуктов, овощной цех, мясорыбный цех, холодный цех, горячий цех, моечная. В наличии технологическое оборудование: электросковорода СЭЧ-025, посудомоечная машина МТМ-60М тестомесительная машина, хлеборезательная машина, шкаф жаровочный, электроплита, морозильные камеры, пароконвектомат, холодильное оборудование. Обеспеченность столовой и кухонной посудой 100%.

Школьная столовая в учреждении осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Учреждения. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи, обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов не превышает 3,5-4 часов. Для детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов имеется свободный доступ в столовую, к обеденному столу и закреплены определенные обеденные столы.

В Учреждении установлен следующий график питания учащихся: 9-30ч. -9,10, 11 классы; 10-25ч- 1-2 классы; 11-20ч.- 5,6 классы; 12-15ч.-7,8 классы; 13.10ч-3,4классы; второе питание 10-00ч, 13-30-14.30ч.

Обслуживания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Штатные сотрудники столовой прошли предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеют личную медицинскую книжку установленного образца.

Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: повара, делопроизводителя, медицинского работника (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утвержден приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции» (п.14.2 и п.14.6 СанПиН 2.4.5.2490-8).

Администрация учреждения обеспечивает дежурство классных руководителей и в обеденном зале столовой. Дежурные классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

После каждого приема пищи во время уроков проводится уборка обеденного зала с раствором хлорной извести 0,2%, пищеблока в период работы столовой, с раствором хлорной извести 0,2%.

Классный руководитель несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов своего класса.

Контроль за работой школьной столовой и организацией горячего питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов осуществляется при взаимодействии с родителями обучающихся.

