

Условия питания в МАОУ ОШ № 5

В соответствии с законодательством Российской Федерации в области образования, в частности, законом ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. (статья 64 пункт 3, статья 65 пункт 1,2), организация питания обучающихся в общеобразовательном учреждении возлагается на образовательное учреждение.

Основным документом, определяющим требования к организации и режиму питания обучающихся в МАОУ-ОШ №5 города Асино, работе школьного пищеблока, является Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы САНПИН 2.4.2.2821-10 (актуальными на 2019 год), в соответствии с которыми в школе организовано горячее питание для всех обучающихся.

Продукты в столовую поставляет МАУ - «Комбинат школьного питания».

В школьной столовой 90 посадочных мест.

В соответствии со штатным расписанием школьный пищеблок обслуживают 2 сотрудника: повар (Рябченко Любовь Валерьевна) и кухонных работников .

Для правильного развития учащихся, сохранения их высокой работоспособности большое значение имеет соблюдение режима питания, поэтому питание учащихся в школьной столовой организовано по графику.

Меню школьной столовой достаточно разнообразно и разрабатывается МАУ «КШП» в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования». Разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, оптимального количества основных питательных веществ (жиров, белков, углеводов, кальция, магния, фосфора, железа, йода) и требуемой калорийности суточного рациона. В рационе ежедневно присутствуют мясо или рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб и овощи. В течение недели в рационе обязательно присутствуют крупы и макаронные изделия, кондитерские изделия, обязательно включаются свежие овощи, картофель, натуральные соки и витаминизированные продукты.

При приготовлении мясных изделий используются полуфабрикаты от отечественных производителей. Предлагаются всевозможные гарниры из овощей, круп или макаронных изделий. При приготовлении крупяных гарниров используются разнообразные крупы, в том числе овсяная, гречневая, ячневая, рисовая, которые являются важным источником ряда пищевых веществ. В рационе обязательно должны присутствовать молочно-крупяные блюда (каши).

Питание обучающихся в классных коллективах организуют классные руководители. Для 67 % обучающихся приготовление горячего питания осуществляется за счет средств родителей (законных представителей), для обучающихся из малообеспеченных семей (после сверки с Центром социальной защиты населения) и проживающих в замещающих семьях организуется льготное питание.

Ответственный за организацию льготного питания обучающихся в школе: Мальцева Гульнора Ивановна телефон для справок 8 (38-241) 2-86-90