

Специальные условия питания в МОУ «Заречная СОШ»

Питание школьников в МОУ «Заречная СОШ» осуществляется в школьной столовой. Школьная столовая расположена на первом этаже, имеет в наличии набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции и кулинарных изделий. Количество посадочных мест в обеденном зале позволяет обеспечить посадку учащихся согласно графику. Согласно поручения Президента РФ В.В. Путина по итогам послания Федеральному Собранию (15.01.2020) обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются горячим питанием на сумму 61 рубль 40 к. и 9 рублей местный бюджет в день.

Обучающиеся 5-11 классов: 30 рублей в день на одного ребёнка – родительская плата;

14 рублей в день на одного ребёнка - из местного бюджета;

12 рублей в день на одного ребёнка – гуманитарная помощь «Помоги детям Чернобыля»;

Дети с ограниченными возможностями здоровья (5-11 классов) двухразовым питанием на сумму 44 рубля в день ;

Дети с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся на дому, обеспечиваются продуктовым набором (сухим пайком) (1-11 классов) на сумму 44 рубля в день;

Дети из малообеспеченных семей, имеющих четырёх и более детей, (5-11 классов) на сумму 38 рублей в день, гуманитарная помощь благотворительной организации «Помоги детям Чернобыля» на сумму 12 рублей в день

Питание инвалидов и лиц с ОВЗ организуется в соответствии с рекомендациями врачей и действующим законодательством. Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не практикуется. Столовая расположена на 1 этаже. Ширина дверного проёма обеспечивает движение кресла-коляски совместно с обучающимся. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую. Завтраки и обеды для детей-инвалидов и детей с ОВЗ организованы в соответствии с графиком горячего питания, утверждённым директором школы. Дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся на дому, обеспечиваются питанием в виде сухих пайков. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется 2-недельное примерное меню, согласованное с управлением Роспотребнадзора по Калужской области и утвержденное директором школы. За качеством приготовляемой пищи ежедневно следит бракеражная комиссия.

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню. Отпуск горячего питания обучающимся производится по классам на переменах, по графику питания обучающихся. Организация обслуживания учащихся осуществляется путем предварительного накрытия столов. В ежедневном рационе питания учитывается оптимальное соотношение пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементах, белков, жиров и углеводов.