

Информация об условиях питания

обучающихся , в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в КОУ ВО "Борисоглебская школа интернат"

Питание обучающихся школы-интерната организовано в столовой, расположенной на первом этаже здания школы, пищеблок работает на сырье и полуфабрикатах. Обеденный зал рассчитан на 140 посадочных мест, оборудован 6-ти местными столами, обеспечение посадки всех обучающихся проводится на основании п.3.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Буфета в школе-интернате нет.

Для обучающихся 1-4 классов (Приказ об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов издается ежемесячно) и обучающихся школы-интерната организовано пятиразовое питание

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов персоналом.

Изготовление продукции производится в соответствии с меню, утвержденным директором школы-интерната по технологическим картам.

При изготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль йодированная.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей организовано проведение С-витаминизации третьих блюд обеденного рациона(аскорбиновая кислота).

Планировка производственных помещений обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек(Приказ о создании бракеражной комиссии №м 32 от 31.03.2021г). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 до +6 . С

Медицинским персоналом проводится ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией.

Ежедневно в обеденном зале на информационном стенде размещается информация: ежедневное меню основного питания на сутки для возрастных групп детей с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности.

Еженедельно по средам медицинским персоналом проводятся линейки по вопросам просвещения обучающихся о правильном питании. Реализуется образовательная программа, «Разговор о правильном питании»

