

Условия питания обучающихся в МОАУ «СОШ №50 г.Орска им. В.П. Поляничко»

Питание обучающихся в МОАУ «СОШ №50 г.Орска им. В.П. Поляничко» организовано в соответствии:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» с изменениями на 25 марта 2019 года в редакции, действующей с 1 января 2020 года;
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- уставом МОАУ «СОШ №50 г.Орска им. В.П. Поляничко».

Обучающиеся получают питание в соответствии с десятидневным (примерным) меню и действующими натуральными нормами питания, требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В школе организовано питание на основе десятидневного (примерного) меню, прошедшего экспертизу на соответствие требованиям СанПин СанПиН 2.4.5.2409-08.

В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В ежедневный рацион детей включены свежие фрукты и овощи. Дети обеспечены сбалансированным питанием.

В школе имеются технологические карты приготовления блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, углеводов, жиров. Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств, осуществляется медицинский контроль условий хранения продуктов и сроков их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль работы пищеблока и организации обработки посуды. В Учреждении информируют родителей (законных представителей) об ассортименте питания обучающихся, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем порции.

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на бракеражную комиссию Учреждения.

Пищеблок МОАУ «СОШ №50 г.Орска им. В.П. Поляничко» соответствует требованиям Санпин, имеет индивидуальный вход. В состав пищеблока входят: горячий цех, холодный цех, кладовая с холодильным оборудованием. Для приготовления пищи используется электрооборудование (протирочная машина, мясорубки, блендер, электросковорода, электроплиты и т. д.). Для мытья посуды используется посудомоечная машина.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.