

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация питания	<p>Питание в МБОУ «Кутлу-Букашская СОШ» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Двенадцатидневное меню для школы разработано и согласованно с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по РТ в Лаишевском, Пестречинском, Рыбно-Слободском районах. В школе обеспечивается гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с возрастом и временем пребывания, по нормам, установленным Минздравом РФ.</p> <p>Столовая расположена на 1 этаже, поэтому, при необходимости, можно организовать питание инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:</p> <ul style="list-style-type: none">• предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащённые необходимым оборудованием (торговотехнологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарём;• предусмотрены помещения для приёма пищи, снабжённые соответствующей мебелью;• разработан и утверждён порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи). <p>В соответствии с приказом Минздравсоцразвития России: № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с их родителями.</p>
Способы закупок продуктов питания	<p>МБОУ «Кутлу-Букашская СОШ» как бюджетное учреждение самостоятельно не осуществляет закупочную деятельность, в рамках Федерального закона "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от 18.07.2011 N 223-ФЗ.</p> <p>В соответствии с требованиями данного законопроекта работы в сфере закупок, в том числе и при закупке продуктов питания осуществляет Учредитель.</p> <p>При этом рассмотрены следующие способы закупок: открытый конкурс, запрос котировок (в том числе в</p>

	<p>электронной форме), аукцион в электронной форме.</p> <p>Продукты питания закупаются путем проведения запроса котировок на сайте www.zakupki.gov.ru и путем заключения договоров с единственным поставщиком по наименьшим ценам, согласно анализа изучения рынка цен.</p>
<p>Режим питания</p>	<p>Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание.</p> <p>Питание в школе 2-х разовое. Для оценки эффективности питания ежемесячно ведется подсчет калорийности и сбалансированности с учетом региона (белки, жиры, углеводы в соотношении 1:1:4).</p> <p>Питание детей в школе соответствует возрастным нормам, а так же сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в школе, вывешивая ежедневное меню, предлагаются рекомендации по составу домашних ужинов. В рамках проведения собраний родителям обучающихся была предоставлена не только информация об организации правильного питания в семье, но и возможность дегустации блюд, а также пополнение кулинарных рецептов семьи.</p> <p>Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.</p> <p>Организация питания обучающихся в классе осуществляется классным руководителем и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. Получение пищи осуществляется строго по графику классными руководителями, утвержденному директором школы и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.</p> <p>Строго соблюдается питьевой режим.</p> <p>Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не практикуется (нет необходимости).</p>
<p>Контроль за питанием</p>	<p>Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возложены на старшего повара.</p>

При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в школе администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением». Контроль за организацией питания в школе осуществляется комиссией, утверждённой приказом директора.