

Сведения об условиях питания обучающихся

В учреждении имеется пищеблок площадью 459 м². Столовая рассчитана на 150 посадочных мест, в которой осуществляется 5-ти разовое сбалансированное питание обучающихся I –ой ступени обучения в возрасте от 9 – 16 лет, находящихся на круглосуточном пребывании, в соответствии с утверждёнными нормами и методическими рекомендациями по организации питания, а так же предоставляется 2-х разовое питание на льготной основе для отдельных категорий обучающихся II- ой ступени обучения. Для обучающихся I-ой ступени обучения организовано горячее питание – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, сонник в соответствии с требованиями санитарных правил. Режим питания обучающихся установлен в соответствии с расписанием учебных занятий, питание проводится в 2-е смены. Питание обучающимся предоставляется бесплатно за счет средств субсидии на выполнение государственного задания из бюджета Ханты-Мансийского автономного округа - Югры.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока осуществляется медицинским работником.

Оборудование пищеблока соответствует санитарным нормам. Столовая для обучающихся школы-интерната находится на I этаже. Пищеблок полностью оборудован технологическим оборудованием, инвентарём и кухонной посудой, посудой для приёма пищи. В пищеблоке установлены дозаторы для дезсредств, раковины для мытья рук и электросушилки. Имеются среднетемпературные холодильные шкафы, духовые шкафы, электрические плиты, электросковородка, электрические котлы и холодильное оборудование.

Наряду с основным питанием, в Центре искусств организовано дополнительное питание обучающихся через буфет в виде реализации кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, чая и витаминных напитков. Режим работы столовой, буфета, график питания обучающихся ежегодно утверждается приказом директора образовательного учреждения. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Медицинским работником ежедневно проводится контроль рациона питания.

Услуги по организации питания оказываются работниками столовой - штатными сотрудниками ООО «Перспектива».

Содержание и использование оборудования для приготовления пищи соответствует СанПин. Осуществляется ежедневный контроль качества приготовления пищи и питания обучающихся.

Питание обеспечивается в соответствии с меню, согласованным с Роспотребнадзором по ХМАО – Югре. Меню разрабатывается с учетом натуральных норм питания для различных возрастных групп. В целях повышения иммунитета обучающихся и профилактики переутомления, проводится витаминизация третьих блюд.

В учреждении созданы все условия для питания воспитанников, а также для хранения и приготовления пищи, для организации качественного питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.