

Информационная справка об условиях питания обучающихся, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья

ГБОУ «Инженерно-технологическая школа №777» Санкт-Петербурга оснащена помещениями для приготовления и приема пищи, хранения продуктов в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил. Созданы условия для соблюдения гигиены обучающимися.

Организовано качественное горячее питание и питьевой режим обучающихся: завтрак, обед, комплексный обед и полдник.

Для детей с выявленными хроническими заболеваниями в помещении столовой установлена холодильная камера и микроволновые печи. В меню свободного выбора присутствуют блюда, рекомендуемые для диетического питания.

При формировании рациона питания детей и подростков в приготовлении пищи соблюдаются основные принципы организации рационального, сбалансированного, щадящего питания, предусматривающего:

- соответствие энергетической ценности рациона возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков;

- обеспечение в рационе сбалансированности основных пищевых веществ в граммах;

- восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании школьников за счёт корректировки рецептур и использовании обогащенных продуктов;

- технологическая обработка продуктов, обеспечивающая вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности;

- соблюдение оптимального режима питания и распределения суточного рациона по отдельным приёмам пищи в течение дня.

Для достижения поставленных задач в школе сформирована нормативно-правовая база, организована информационно-этическая и просветительская деятельность, проводятся мониторинговые исследования, обеспечен административный и родительский контроль:

- за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм организации питания;

- за закладкой продуктов и выходом готовых блюд;

- за культурой обслуживания и поведением обучающихся в обеденном зале;

- за целевым использованием бюджетных средств;

- за соблюдением правил личной гигиены, прохождением профилактических осмотров персоналом пищеблока;

- за состоянием оборудования, инвентаря, тары.