

Информация о наличии диетического питания в ГОЦ Центр специального образования и развития «Открытый мир».

Питание обучающихся осуществляется посредством аутсорсинга в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в школьной столовой:

При круглосуточном пребывании воспитанников - 5- ти разовый прием пищи(завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин).

При условии дневного пребывания обучающихся - 2-х разовое горячее питание (завтрак, обед).

Интервал между приемами пищи составляет не более 4 часов.

Для обучающихся образовательного учреждения составлено цикличное 14-дневное меню, утверждённое Роспотребнадзором и директором школы. В ежедневный рацион включены: молочные, кисло-молочные продукты, мясные продукты, сливочное, растительное масло, овощи, фрукты, хлебобулочные изделия, фруктовые соки, крупы. Рыба, яйцо, сыр, творог - 1 раз в 2-3 дня. Среднесуточный набор продуктов питания (согласно нормам СанПиН) выдаётся в пределах 95-102%.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Для профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности в приготовлении блюд используется йодированная соль, проводится витаминизация третьих блюд.

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить обучающихся полноценным сбалансированным горячим питанием;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать обучающимся навыки здорового образа жизни и питания;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Питания в школе осуществляется в школьной столовой.

Пищеблок школы - интерната обеспечен необходимым технологическим и холодильным оборудованием, кухонной и столовой посудой.

За качеством питания и работой пищеблока осуществляется контроль комиссией по контролю за организацией и качеством питания.

Комиссия осуществляет ежедневный контроль за:

- Целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с меню- требованием;
- Соответствием рационов питания утвержденному перспективному меню;
- Качеством поставляемой продукции;
- Санитарным состоянием пищеблока;
- Организацией приема пищи обучающихся;
- Соблюдением графика работы столовой.

Органом контролирующим организацию питания является территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Чита.