

Информация об организации питания на 2020 год

В КГУ «Областная специальная коррекционная школа-сад для детей с задержкой психического развития» государственного учреждения «Управления образования Актюбинской области» питание обеспечивается за счет бюджетных средств и осуществляется в течение учебного года.

Задачами организации питания являются:

1. Обеспечение обучающихся рациональным, сбалансированным и полноценным питанием с учетом возрастных потребностей и пищевых ингредиентов;
2. Гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
3. Соблюдение и выполнение Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденный приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611

Ежедневно в рацион питания детей включено: говяжье мясо, яйца, сыр, колбаса, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, овощи, соки, фрукты и сахар. Рыбу, творог, мясо птицы включают в меню один или два раза – в семь календарных дней.

Завтрак состоит из молочной каши, бутербродов со сливочным маслом с сыром и колбасой, яйцо (вареное, омлет) и горячие напитки (кофе, какао и чай).

Обед включает разнообразное первое, второе блюдо (из говяжьего мяса или мяса птицы с гарниром) и третье (компот, кисель). Салаты из вареных и свежих овощей.

Полдник состоит из рыбных, творожных блюд, напитков (молоко, кисломолочные продукты), кондитерские изделия без крема. Фрукты.

На одного ребенка дошкольного возраста выделяется 1080 тенге в день.

На одного ребенка школьного возраста выделяется 1300 тенге в день.

В ходе работы родители знакомятся с ежедневным меню и вносят свои предложения по улучшению организации питания.

Ответственным лицом (диетсестрой) строго контролируется соблюдение санитарных норм, правил и условий хранения и реализации продуктов, за соблюдением личной гигиены и состоянием здоровья персонала пищеблока. Диетсестрой проводится ежедневный контроль качества, объема и выхода приготовленных блюд. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с

крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом.