

Питание детей–инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья

Создание отдельного меню для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) не осуществляется. Питание детей-инвалидов и детей с ОВЗ осуществляется по тем же принципам и меню, которое рассчитывается для детей, не имеющих ограничения по здоровью. Питание детей-инвалидов и детей с ОВЗ осуществляется в школьной столовой.

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно–приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в школе уделяется повышенное внимание.

Основными принципами организации питания в нашей школе являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).
- Пищевые продукты, поступающие в школу, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в с соблюдением требований СанПин и товарного соседства.
- Устройство, оборудование, содержание пищеблока школы соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.
- Организация питания обучающихся возлагается на администрацию МАОУ «СОШ № 6». Дети получают 3-х разовое питание–завтрак, обед, полдник. Рационально составленное цикличное меню – это подбор блюд суточного рациона, который удовлетворяет потребность детей в основных пищевых веществах и энергии с учетом возраста, необходимых для нормального роста, обеспечивающие физиологическую потребность детей в необходимых веществах.