

Условия питания детей в Организации отдыха

Питание детей в пришкольном оздоровительном лагере организовано в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и санитарно-эпидемиологическими нормами. Основная цель — обеспечение детей сбалансированным, безопасным и здоровым двухразовым горячим питанием, способствующим укреплению здоровья и активному отдыху.

Организация питания

С 10 января 2022 года услуги по организации питания обучающихся в МАОУ СОШ №20 им. Полушкина П.А. оказывает **ООО «ОЛЕС»** на основании результатов конкурсных процедур в рамках Федерального закона от 21.07.2002 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

ООО «ОЛЕС» — проверенный поставщик, более 10 лет обеспечивающий качественное питание в образовательных и дошкольных учреждениях Чкаловского и Верх-Исетского районов города Екатеринбурга.

Виды питания

Детям, находящимся в пришкольном лагере, предоставляется двухразовое горячее питание:

- ✓ Завтрак
- ✓ Обед

Питание организовано в школьной столовой, соответствующей всем санитарным и техническим требованиям.

Специализированные меню

В целях обеспечения доступности питания для всех детей, в том числе с особыми медицинскими показаниями, предусмотрены индивидуальные и адаптированные рационы:

- ✓ **Безглютеновое меню** — для детей с целиакией и непереносимостью глютена.
- ✓ **Безлактозное меню** — для детей с лактозой недостаточностью.
- ✓ **Меню для детей с сахарным диабетом** — с учётом гликемического индекса и нормированного содержания углеводов.

Для оформления специального питания родители (законные представители) должны предоставить медицинскую справку с указанием диагноза и рекомендаций по питанию.

Нормативная база

Организация питания осуществляется в строгом соответствии с:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Методическими рекомендациями по рациональному питанию обучающихся.

Контроль качества

ООО «ОЛЕС»:

- ✓ Имеет сертификат соответствия на услугу общественного питания.
- ✓ Внедрило и поддерживает систему менеджмента безопасности пищевой продукции по принципам ХАССП (НАССР).
- ✓ Обеспечивает контроль температурного режима, сроков хранения продуктов и транспортировки блюд.
- ✓ Регулярно проходит проверки Роспотребнадзора и представителей образовательного учреждения.