



7.6 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВЫБОРА РАЦИОНА В СООТВЕТСТВИИ С ПОТРЕБНОСТЯМИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ В ДИЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ

Организация питания осуществляется на основе принципа щадящего питания. Особое внимание уделяется объёму пищи, который строго соответствует возрасту ребёнка, а также рациональному питанию.

В меню присутствуют полноценные продукты, разнообразие которых соответствует потребности детского организма (от мясных, рыбных, молочных до витаминной добавки). Другие продукты – сметану, сыр, яйцо, творог – используют через день или два раза в неделю.

Разнообразие пищи достигается как за счёт широкого использования набора продуктов, так и за счёт различных способов их кулинарной обработки, позволяющей приготовить из одного продукта широкий ассортимент блюд.

Для питания детей используются как белые крупы – рис, манная, так и чёрные – гречневая, овсяная, пшено, ячневая, пшеничная с целью обеспечения полноценного питания детей с аллергиями и другими заболеваниями.

Круглый год дети получают свежие фрукты и овощи. Производится ежедневная С - витаминизация третьих блюд.

Питание предоставляется обучающимся в течение учебного дня по графику. Школьный буфет работает в течение всего учебного дня. Буфетная продукция представлена широким ассортиментом бутербродов, холодных закусок, выпечных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, фруктов и других продуктов питания, в соответствии с утверждённым перечнем Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Санкт-Петербургу.

В школьном буфете и на раздаче горячего питания представлен ассортимент диетических блюд. Планируется введение альтернативного меню для обучающихся, нуждающихся в диетическом питании.

Обучающиеся, имеющие противопоказания для питания по меню общего стола получают денежные компенсации.