Переход на аутсорсинг по организации питания

*Рациональное питание детей школьного возраста – необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.*

     С сентября 2020 года функции по организации питания в МБОУСОШ с.Брут (далее школа) переведены на новую форму обслуживания – аутсорсинг.

Аутсорсинг питания – это заключение школой контракта на поставку соответствующих услуг со сторонней организацией. Организация питания предусмотрена в собственном пищеблоке, т.е. приготовление продукции осуществляется на пищеблоке школы, сторонняя организация ОО «Дар» поставляет продукты для приготовления пищи учащимся начальных классов.   Сотрудники пищеблока (повара, кладовщик и кухонные работники) состоят в штате школы.

В школе разработано новое 10-ти дневное меню в соответствии с новыми Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», составлены технологические карты, где указаны раскладка, калорийность блюд, содержание жиров, белков и углеводов и описан процесс приготовления.

Контроль за качеством и технологией приготовления пищи, за санитарным состоянием пищеблока, за нормами выхода порций осуществляется бракеражной комиссией, в которую, согласно приказа, входят директор школы, заместитель директора школы, медицинский работник, представитель родительского комитета и специалист по организации питания.

Организация питания в школе сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью на сайте школы- - **https://beslan-internat.mwport.ru/**  в разделе «Питание» размещена информация для родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в виде горячего питания. Здесь также можно ознакомиться с меню по каждому дню отдельно. Вечером Вы можете ознакомиться с меню на следующий день.