

**Информация об условиях питания обучающихся,  
в т.ч. детей-инвалидов и детей с ОВЗ  
в МБОУ «Санномыская средняя общеобразовательная школа»**

В 2020-2021 учебном году организация питания учащихся 1 – 11 классов в школе осуществляется в соответствии с Положением об организации горячего питания и порядке использования субвенции на питание в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Санномыская средняя общеобразовательная школа» от 28.08.2019 г. № 119.

В столовой разработана нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников: инструкции по охране труда, пожарной безопасности и должностные инструкции для сотрудников, технологические карты приготовления блюд, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журналы здоровья, учета температурного режима холодильного оборудования, проведения витаминизации третьих и сладких блюд, ведомость за рационом питания и другие.

В соответствие с Приказом МБОУ «Санномыская СОШ» «О создании комиссии по контролю за работой школьной столовой» была создана комиссия по контролю за работой школьной столовой, в которую вошли педагоги школы, представитель родительской общественности.

В школе создана бракеражная комиссия, которой ежедневно осуществляется оценка качества блюд, результат фиксируется в *«Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»*.

С целью укрепления здоровья обучающихся, в соответствии с требованиями к витаминизации третьих и сладких блюд витаминизация проводится согласно утверждённому меню. *«Журнал витаминизации»* заполняется завхозом регулярно.

В течение учебного года осуществляется контроль за безопасностью питания, соответствием организации питания требованиям СанПиНа.

Питание в школьной столовой осуществляется в утвержденному графику.

|               |   |
|---------------|---|
| 10.20 - 10.40 | 1-4 классы  |
| 11.15 - 11.35 | 5 - 11 классы                                     |
| 12.55-13.10   | Подвозные учащиеся (за счет родительской доплаты) |

Поставщиком продукции в школьную столовую является ИП Ситников Г.Я магазин «Северянка». На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. На все продукты имеются сертификаты качества.

В столовой имеется стенд «Уголок здорового питания», развешаны плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом.

Овощи и сыпучие продукты хранятся в разных кладовых помещениях.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, овощи.

Помещения столовой размещаются в цокольном помещении основного здания образовательного учреждения и включают в себя производственные, бытовые помещения и складские помещения для пищевых продуктов. В состав производственных помещений входят кухня, два помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей), мучной цех, хлебный цех, мясной цех, рыбный цех, раздаточная зона (в которую входят загрузочная, раздаточная). Для нормального функционирования столовой имеется оборудование: жарочный шкаф, электросковорода, электрические печи, электромясорубка.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в отдельном помещении – моечной.

Перед входом в обеденный зал столовой оборудована комната для умывания с 6 раковинами.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и

дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии.


В столовой используется посуда (тарелки, стаканы), отвечающие требованиям безопасности. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

При столовой имеется обеденный зал на 80 человек, в котором осуществляется общественное питание учащихся школы. Это просторный, уютный, светлый зал, оснащенный 6-ти местными столами с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Интерьер столовой немислим без цветов и растений. Они вносят уют и тепло в помещение. Поэтому вся окружающая обстановка, в том числе и школьная столовая, является неотъемлемой частью воспитания.

Прием пищи в красивой столовой обеспечивает положительный психоэмоциональный настрой учащихся нашей школы. Дети с удовольствием посещают школьную столовую.

Ежегодно проводится косметический ремонт помещения школьной столовой. В условиях распространения новой коронавирусной инфекции в столовой установлен рецикулятор воздуха.

Таким образом, образовательным учреждением создаются все условия для планомерной работы по сохранению здоровья обучающихся, привитию навыков здорового питания и здорового образа жизни.

Исполнитель: заместитель директора школы по ВР  И.А.Мартынова