

Информация об условиях питания обучающихся (в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ).

Организатор питания - ООО "Школьное Питание" (лицензия № 16.11.13.001. Л.000002.01.07 от 11 января 2007 года)

Предприятие имеет производственную программу, производственный контроль.

Условия для организации горячего питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- обеденный зал на 180 мест;
- помещения для хранения и приготовления пищи;
- прием пищевых продуктов только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами;
- выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией;
- дети питаются классами на переменах, по графику приема пищи;
- двухнедельное меню составлено с учетом оптимального соотношения пищевой и энергетической ценности, суточной потребности организма ребенка в витаминах и микроэлементах, белков, жиров и углеводов;
- охват питания – 97% учащихся.

Периодический контроль за работой школьной столовой осуществляется специалистами ООО «Школьное питание», представителями органов управления образованием, а также работниками Роспотребнадзора.

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание школьников организуют в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролирует дежурный педагог, дежурный администратор.

Контроль за работой школьной столовой осуществляется медицинским работником, администрацией школы, Попечительским советом.

Прием пищи обучающиеся осуществляют под присмотром классных руководителей.

В школе уделено большое внимание укреплению и обновлению материально-технической базы школьной столовой.

Обеденный зал школьной столовой имеет удобную конфигурацию, эстетически оформлен, оборудован мебелью.

Столовая полностью укомплектована необходимо посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. В школе работает посудомоечная машина, обеспечивающая мытье и ошпаривание посуды.

В помещении столовой для мытья рук учащимся организовано специальное место.

С целью улучшения организации питания учащихся в школе проводятся мероприятия по следующим направлениям:

- ❖ подготовка и утверждение документов по организации питания;
- ❖ инструктивные совещания для классных руководителей;
- ❖ совещания при директоре;

- ❖ родительские собрания;
- ❖ сайт школы.