

## **Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, с письмом Министерства образования от 29.09.2003г. № 27/3071-6 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами», Федерального закона «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409- 08», с приказом по школе «Об организации горячего питания обучающихся» в МБОУ «Уруссинская НОШ №1» организовано горячее питание учащихся.

В школе организовано 3х разовое горячее питание: первое питание – обеспечивается на основании Федерального закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статьи 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" бесплатно, 6 дней в неделю по 12 дневному меню. Обед и полдник оплачивается родителями детей, посещающих группу продлённого дня, 5 дней в неделю по 12 дневному меню. Питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком горячего питания по школе. Длительность промежутков между приёмами пищи не превышает 3 часов.

График питания учащихся, список общественной комиссии по контролю за организацией питания школьников и бракеражной комиссии утверждены директором школы.

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. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной воды через смесители, котел для обогрева воды, бойлеры для обогрева воды. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные).

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с

требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости. В открытом доступе имеется место для контрольного блюда.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные дозаторами для жидкого мыла и электрополотенцами.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в

общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08. Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Валиева Т.А.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя. Все работники столовой и администрация проходят ежегодное обучение санминиму.

Пищеблок школы осуществляет производственную деятельность в полном объёме 6 дней – с понедельника по субботу включительно. Столовая расположена на 1 этаже. Ширина дверного прохода обеспечивает движение кресла-коляски совместно с обучающимися. Перед обеденным залом столовой оборудована зона, где расположены умывальники с подачей воды.

В связи с тем, что столовая находится на первом этаже здания школы, доступ лиц с тяжелыми нарушениями опорно-двигательного аппарата в столовую возможен.