

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБОУ КГО «СОШ №2 им.А.С.Пушкина»

Особое внимание в школе уделяется питанию детей. Современная школьная столовая оснащена необходимым оборудованием для обработки сырья и приготовления пищи. Это даёт возможность сохранить вкусовые качества и пищевую ценность блюд. Перед входом в помещение столовой организовано специальное помещение для мытья рук, оборудованное специальными сушилками.

Ученики могут позавтракать и пообедать, взяв на раздаче блюда, выбранные из меню, или комплексный обед. На перемене можно воспользоваться школьным буфетом, в ассортименте которого разнообразная выпечка и напитки. Организация питания осуществляется МУП «Объединение школьных столовых». Питание предоставляется в соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам в образовательных учреждениях. Контроль за организацией качественного питания школьников, а также формированием культуры правильного рационального питания у обучающихся осуществляется администрацией и родительской общественностью.

Общая площадь столовой 171,9 кв.м., на 245 посадочных мест.

Приоритетными направлениями организации системы питания учащихся нашей школы являются:

- обеспечение учащихся горячим питанием;
- контроль за качеством, калорийностью и сбалансированностью питания;
- обеспечение питьевого режима;
- привитие учащимся навыков здорового образа жизни;
- развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни;
- формирование культуры питания и навыков самообслуживания.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Её чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Пищеблок оборудован новой современной техникой. Работники столовой бережно относятся к инвентарю, оборудованию, ежедневно поддерживают идеальную чистоту и порядок.

Администрация школы делает все возможное для создания максимально комфортных условий в столовой для учащихся и учителей. В обеденном зале удобная красивая мебель. На окнах – жалюзи. Эта атмосфера рождает ощущение домашнего уюта, света и тепла.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет комиссия, которая контролирует организацию питания в школе, его качество, вносит необходимые коррективы и, в конечном счете, сохраняет здоровье каждого ученика нашей школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется сбалансированное меню в соответствии с нормами СанПиН.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В целях совершенствования организации питания детей и преодоления дефицита микроэлементов в столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета.

Охват горячим питанием по школе с 1-4 классы составляет 100 %.

Охват горячим питанием по школе с 5-11 классы составляет 97,75 %.

В школе наряду с организованным питанием работает буфет.

Радует глаз большой выбор разнообразной продукции: ароматная свежая выпечка, всевозможные салаты, соки, бутилированная вода.

Перед входом в столовую имеется уголок гигиены, оборудованный раковинами, дозаторами для жидкого мыла и автоматическими сушилками для рук.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575808

Владелец Герасимчук Надежда Николаевна

Действителен с 12.04.2022 по 12.04.2023