

Условия питания обучающихся

Общая площадь столовой – 54 кв.м.

Оснащение столовой: количество посадочных мест - 54, помещения обеденного зала с умывальной (пищеблок и столовая размещены в разных помещениях).

Организация питания обучающихся школы осуществляется согласно приказа № 23 от 28.08.2024г. «Об организации питания обучающихся в школе в 2024-2025 уч. г.».

При организации питания школа руководствуется СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ», Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся ОО» от 18.05.2020г. Питание школьников осуществляется в школьной столовой, обеспеченной всем необходимым оборудованием. В столовой - 54 посадочных мест. Школьная столовая расположена на первом этаже. Количество посадочных мест в обеденном зале позволяет обеспечить посадку учащихся в один поток.

Режим питания:

- организовано горячее питание (1-4 классы - завтрак и обед; 5-11 классы - обед), которое обеспечивает полноценное и сбалансированное питание для всех обучающихся.

Система холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню. Отпуск горячего питания обучающимся производится по классам согласно графика питания обучающихся. Организация обслуживания учащихся осуществляется путем предварительного накрытия столов. В ежедневном рационе питания учитывается оптимальное соотношение пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементах, белков, жиров и углеводов.

Мясо и молочные продукты закупаются через систему «Меркурий», что обеспечивает контроль за качеством и безопасностью продуктов.

Ведется регулярное обучение персонала столовой и пищеблока по вопросам санитарии и гигиены. Обучающиеся школы соблюдают правила личной гигиены (мытьё рук и обработка рук антисептиком).

Для обучающихся МОУ «СОШ» п. Нейтрино предусматривается организация горячего питания, по 10-дневному меню.

Обучающиеся с ОВЗ отсутствуют. Пищеблок школы осуществляет производственную деятельность в полном объёме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно.

Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую. Перед обеденным залом столовой оборудована зона, где расположены умывальники с подачей горячей воды.