



Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровья - сберегающей среды в школе, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. В Законе Российской Федерации "Об образовании" сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности.

Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания.

В школе имеется обеденный зал на 66 посадочных мест. Обеденный зал оборудован столовой мебелью столами, стульями.

Имеются 2 раковины для мытья рук, туалетное мыло, бумажные полотенца/электрическая сушилка для рук.

В составе производственных помещений пищеблока:  
кухня, где выделены зоны:

- участок для разделки мяса,
  - участок для работы с овощами,
  - зона выдачи готовых блюд,
  - моечная зона.
- Имеется помещение для хранения продуктов.
  - Помещения оборудованы холодильным и технологическим оборудованием.
  - Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.
  - Расстановка оборудования произведена с учётом поточности технологического процесса
  - Кухонный инвентарь промаркирован, разделочные доски и ножи для сырой и готовой продукции хранятся раздельно.

- Для мытья кухонного инвентаря предусмотрены 3и 2 секционные ванны с подводкой горячего (через водонагреватель) и холодного водоснабжения.
- Для мытья столовой посуды предусмотрены 3 секционные ванны с подводкой горячего (через водонагреватель) и холодного водоснабжения.
- Для мытья рук персонала установлена раковина с подводкой горячего (через водонагреватель) и холодного водоснабжения через смеситель.
- Инструкция о правилах мытья кухонного и столового инвентаря.
- Пищевые отходы на пищеблоке собираются в специальные промаркированные ведра с крышками.
- Пищевые продукты для приготовления блюд в наличии, маркировочные ярлыки (этикетки) и документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов имеются на каждый вид продукции.
- При хранении продуктов обеспечены условия соблюдения режимов хранения продуктов.
- Доставка продуктов осуществляется на специально-оборудованном транспорте поставщиком.
- Для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья имеются товарно-транспортные накладные, в которых указываются сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименовании изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию и орган, ее зарегистрировавший.
- Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки хранятся до окончания реализации продукции.

## Правильное питание - залог здоровья школьника

