

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

Питание обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МАОУ МО Динской район СОШ № 30 имени Н.А. Примака организовано в соответствии:

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций";

-Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

-Положением об организации питания МАОУ МО Динской район СОШ № 30 имени Н.А. Примака в 2022-2023 учебном году.

Питание организуется ИП Белоусова Н.В. и штатными работниками ИП на основании договоров на питание по категориям. Режим питания обучающихся устанавливается в соответствии с длительностью их пребывания в ОО.

Питание обучающихся 1-4 классов организуется за счет средств, выделяемых на эти цели из бюджетов края и муниципалитета.

Обучающиеся, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья получают питание в соответствии с десятидневным (примерным) меню и действующими натуральными нормами питания, требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В МАОУ МО Динской район СОШ № 30 имени Н.А. Примака организовано питание на основе десятидневного (примерного) меню:

- Меню для учащихся 7-11 лет ;

- Меню для учащихся 12 лет и старше;

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на бракеражную комиссию ОО.

Пищеблок МАОУ МО Динской район СОШ № 30 имени Н.А. Примака соответствует требованиям Санпин, имеет индивидуальный вход. В состав пищеблока входят: горячий цех, холодный цех, кладовая с холодильным оборудованием. Для приготовления пищи используется электрооборудование ( мясорубки, блендер, электросковорода, электроплиты и т.д).

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

В штатном расписании учреждения для организации питания предусмотрены следующие должности: ст. повар - 1, повар - 1, кухонный рабочий - 2. Штатные единицы укомплектованы не полностью.

В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В ежедневный рацион детей включены свежие фрукты и овощи. Дети обеспечены сбалансированным питанием.

У поваров имеются технологические карты приготовления блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, углеводов, жиров.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств,

осуществляется медицинский контроль условий хранения продуктов и сроков их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль работы пищеблока и организации обработки посуды. В ОО информируют родителей (законных представителей) об ассортименте питания обучающихся, вывешивая ежедневное меню. В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем порции.

Отпуск питания осуществляется по классам в соответствии с графиком питания, утвержденным директором образовательного учреждения. Контроль посещения столовой и учета количества отпущенных завтраков и обедов возлагается на ответственного за организацию питания, согласно приказу директора школы.

Отпуск питания, оплачиваемого из бюджетных средств, осуществляется по заявкам.

На классных руководителей 1-9 классов возложена обязанность по организации и ежедневному учету питания учащихся. Питанием обеспечиваются школьники во время перемен по определенному графику, что позволяет соблюдать оптимальный режим питания.

Школьная столовая рассчитана на 180 посадочных мест. Основная масса обучающихся питается во время перемен после 2,3 уроков. Продолжительность перемен 20 мин.

Проверку качества пищи, соблюдение меню и технологии приготовления, контроль бракеража, скоропортящейся продукцией, санитарным состоянием пищеблока и здоровьем сотрудников пищеблока осуществляет медицинский работник.

Сотрудники пищеблока в образовательном учреждении в соответствии с действующими приказами проходят медицинский осмотр, а также профессиональную гигиеническую подготовку и аттестованы.

С начала учебного года действует бракеражная комиссия. В своей деятельности ее члены руководствуются Положением о бракеражной комиссии.

Дети-инвалиды и обучающиеся с ОВЗ также имеют возможность пользоваться всеми формами организации питания. Для этой категории учащихся организовано 2-х разовое горячее питание:

1 смена - завтрак и обед;

2 смена - обед и полдник.

Второй прием пищи проходит в дополнительное время согласно графика.