

15. Информация об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Информация об организаторе питания

Услуги по организации горячего питания школьников осуществляет ООО «Резерв школьное питание» в рамках договора от 25.02.2021 года № 2-П/2021 г..

Координаты: г. Сухой Лог, ул. Фрунзе, 1. Директор: Ковбаснюк Елена Валерьевна, тел. 89506505406.

Пищеблок (литер А на плате БТИ) расположен в основном здании школы. На пищеблоке соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов, исключены встречные потоки движения персонала по цехам пищеблока.

В общеобразовательной организации на первом этаже оборудован пищеблок (литер А4), работающий на сырье. Обеденный зал площадью 325,1 м² на 240 посадочных мест.

Обеденный зал оборудован мебелью:

- столы обеденные 6-местные – 50 шт.

- табуреты – 246 шт.

В состав пищеблока входят следующие помещения с оборудованием:

Горячий цех- S-43,4 м²:

электроплита 4-х комфорочная, -2 шт. - конвекционная электрическая печь - 1 шт, пароконвектомат-1 шт, - моечная ванна для слива гарниров-1 шт, - электрическая сковорода-1шт, - электродотёл-1шт,- контрольные весы-1шт., - холодильная витрина-1шт, универсальная кухонная машина - 1 шт, - шкаф для хранения хлеба, - производственный стол- 5 шт.(сырые продукты, готовые блюда,), - облучатель рециркулятор- 1шт,- зонт вытяжной - 1шт, - раковина для мытья рук сотрудников -1шт, моечная ванна (промывка круп, гарниров)- 1 шт.

Раздаточная линия – оборудована в обеденном зале

с двух сторон организованы раздаточные потоки, состоящие из следующего оборудования: стойка для посуды (вилки, ложки) – 2 шт, - витрина холодных закусок (закрытая) – 2 шт, - мармиты для первых блюд – 2 шт. - мармиты для вторых блюд – 2 шт. - раздаточный стол универсальный – 2 шт. - стол для кассового аппарата – 2 шт.

Цех холодных закусок S – 15,5 м²

холодильная витрина – 2 шт. - технологический стол – 4 шт. - шинковочная машина – 1 шт. - слайсер – 1 шт. - облучатель рециркулятор- 1шт. - раковина для мытья рук сотрудников -1шт. - моечная ванна – 2 шт. - весы – 1.шт.

Цех для обработки яиц S- 3,9 м²

моечная ванна 1-секционная – 3 шт. - раковина для мытья рук сотрудников – 1 шт. производственный стол – 1 шт.

Цех для просеивания муки S- 11,2

холодильная витрина – 1 шт. - технологический стол – 2 шт. - мукопросеивательная машина – 1 шт. - раковина для мытья рук сотрудников -1шт.

Мучной цех S- 17,4

электрическая плита 2-х комфорочная с духовым шкафом - 1шт. - расстоечный тепловой шкаф – 1 шт. - холодильная витрина – 2 шт. - технологический стол – 4 шт. - тестомесильная машина – 1 шт. - раковина для мытья рук сотрудников -1шт. - моечная ванна – 2 шт. - весы – 1.шт.

Моечная столовой посуды, S- 19,6 м²:

посудомоечная машина – 1 шт. - моечная ванна 1-о секционная – 5 шт. - раковина для мытья рук сотрудников - 1шт. - стеллаж для посуды- 2 шт. - цельнометаллический стол -1 шт. - принудительная вытяжка -1шт.

Моечная кухонной посуды, S- 7,3 м²:

моечная ванна 2-х секционная для мытья столовой посуды, - стеллаж для посуды (для чистой посуды - 2 шт. - раковина для мытья рук сотрудников -1шт. - цельнометаллический стол -1 шт. (для грязной посуды).

Мясо-рыбный цех, S -21,3 м²

- моечная ванна 3-х секционная – 1 шт. - холодильник - 2 шт. - весы -1 шт. - раковина для мытья рук сотрудников -1 шт. - стол производственный -4 шт. (мясо, рыба, кура). - электромясорубка-1 шт. (мясо, кура).

Овощной цех первичной обработки овощей, S- 15,9 м²

- моечные ванны -2 шт. - картофелечистка- 1шт. - стеллаж (для хранения овощей) – 1 шт.

- моечная раковина -1 шт. - холодильник -1 шт. - технологический стол – 5 шт.

Овощной цех вторичной обработки овощей, S- 7,6 м²

- моечная ванна -2 шт. - овощерезательная машина- 1шт.- картофелеочистит стол -2 шт. моечная раковина -1 шт.

Кладовая сыпучих продуктов S- 5,2 м2

- стеллажи – 3 шт. - подтоварник – 1 шт. - психометр – 1 шт.

Душевая для сотрудников, S- 8,5 м2

Гардероб персонала, S- 9,4 м2

Шкафчики для одежды -12 шт. (6-для верхней одежды, 6 для спец.одежды), - раковина для мытья рук персонала-1 шт.

Комната для хранения уборочного инвентаря пищеблока, S- 2,8 м2

Санузел персонала пищеблока с раковиной для мытья рук сотрудников, S- 3,2 м2

Разделен на 2 блока:

в 1 блоке- шкаф для спец.одежды – 1 шт., раковина для мытья рук персонала – 1 шт.

во 2 блоке – сан. узел – 1 шт.

Помещение для отходов, S- 5.0 м2

- холодильник – 1 шт. - поддон для мытья тары – 1 шт. - раковина для мытья рук персонала

Помещение для загрузки продуктов S- 9,5 м2

Помещение для обработки тары S- 4,7 м2

- стеллаж – 1 шт. - моечная ванна 1-секционная

На пищеблоке выделено отдельное место для хранения всего уборочного инвентаря, предназначенное для уборки помещений пищеблока, оборудованное шкафом - соответствует (СанПиН 2.4.2.2821-10 п.п. 4.26.)

На первом этаже здания для учащихся начальной школы оборудована отдельная входная группа. При входе оборудовано фойе общей площадью 25,4 м2.

Из фойе учащиеся проходят в гардероб, который оборудован местами для каждого класса. Гардероб оснащён вешалками для одежды и ячейками для обуви- соответствует (СанПиН 2.4.2.2821-10 п.4.5.).

По коридору учащиеся проходят в помещение, где размещены умывальники 12 штук и электрополотенца - 6 штук, держатели для полотенец- 6 штук.

На первом этаже размещены туалеты для мальчиков и девочек начальной школы, оборудованные кабинками с дверями. Количество санитарных приборов определяется из расчета: 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек: 1 унитаз, 1 умывальник на 30 мальчиков. Площадь санитарных узлов для мальчиков и девочек принимается из расчета не менее 0,1м² на одного обучающегося.

В санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещены приспособления для бумажного полотенца. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Входы в санузлы не располагаются напротив входа в учебные помещения. Унитазы оборудованы сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами - соответствует (СанПиН 2.4.2.2821-10 п.п. 4.25.).

Время приема пищи

Расписание питания учащихся в 2020-2021 учебном году

График занятий, обедов и перемен (XLSX; 16.02 Кб)

График работы столовой

08.00 - 12.30

13.00-17.00

Ответственный по организации питания

Телефоны горячей линии школы по организации горячего питания (34373) 43925, (34373) 43304

Ответственное лицо за организацию горячего питания в МАОУ СОШ № 7 Бакланова Елена Сергеевна, тел. (34373) 43925

Категории детей, имеющих право на бесплатное двухразовое питание (дети с ОВЗ, дети-инвалиды в возрасте до 18 лет) и питание для обучающихся на льготных условиях (для детей из многодетных и малообеспеченных семей)

В соответствии с Постановлением Главы городского округа Сухой Лог от 31.08.2020г. № 925-ПГ, для обучающихся 1-4 классов, получающих начальное общее образование в образовательной организации, предусмотрен бесплатный горячий завтрак, на сумму не более 76 рублей в день на 1 человека (за исключением детей с ОВЗ и детей-инвалидов). Для обучающихся 1-4 классов – детей-инвалидов и детей с ОВЗ предусмотрено двухразовое горячее питание на сумму не более 183 руб. в день на 1 человека (завтрак – 76 руб., обед – 107 руб. Питание организует ООО «Резерв. Школьное питание».

Постановление Главы городского округа Сухой Лог № 925 от 31.08.2020 г. (PDF; 72.28 Кб)