

**УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ И ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ,  
В ТОМ ЧИСЛЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ  
ЗДОРОВЬЯ МБОУ «Сардаяльская основная общеобразовательная школа»  
2018-2019 УЧ.ГОД**

В столовой МБОУ «Сардаяльская основная общеобразовательная школа» выполняются все санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе.( СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования").

Для обучающихся образовательного учреждения организовано горячее питание (завтрак и обед).

Для обеспечения здорового питания всех обучающихся образовательного учреждения в соответствии ассортиментным перечнем составлено 12 дневное меню.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, цена и пищевая ценность.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 1 холодильника и 1 холодильный шкаф, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником местного ФАПа по договору с ЦРБ Мари-Турекского района ежедневно. В школе ведутся журналы:

журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; журнал бракеража сырой продукции; ведомость контроля за рационом питания;

**График питания**

Завтрак 10.10. - 10.30. - 20 минут - для обучающихся 1-4 классов Обед 11.15. - 11.35. - 20 минут - для обучающихся 5-9 классов.