

## **Условия питания и охраны здоровья учащихся на 2022-2023 учебный год**

В Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Мари-Биляморская средняя общеобразовательная школа им. Н.П.Венценовцева» имеется столовая на 78 посадочных мест, обеспеченная технологическим оборудованием в соответствии с установленными требованиями.

Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов, цехов, участков, обеспеченность посудой соответствует СанПин.

Для обеспечения здорового питания всех обучающихся образовательного учреждения в соответствии с ассортиментным перечнем составлено 10 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.

### Организовано питание:

- для 99 обучающихся 1-11 классов организовано горячее питание.

### Охват питанием:

Начальные классы -100%

Основные (5-9 классы) – 100% учащихся;

Средние (10-11 класс) – 90 % учащихся

Начальные классы – 1- 4 классы организовано питание в виде полноценного горячего обеда для 57 обучающихся, за счет средств федерального бюджета, в размере 73 руб.21 коп.

Для 37 обучающихся из многодетных семей, с 1 по 11 класс, организован горячий обед за счет средств республиканского бюджета на одного обучающегося в размере 63 рубля.

Для детей с ОВЗ, с 1 по 4 класс, организован горячий обед за счет средств муниципального бюджета на одного обучающегося в размере 63 рубля.

Организовано двухразовое питание, завтрак и обед, для обучающихся не относящихся к выше перечисленным категориям в размере 95 рублей в день на одного обучающегося за счет благотворительного взноса родителей.

### Стоимость питания:

Средняя стоимость: завтрак – 32,00 руб., обед – 63,00 руб.

Благотворительный взнос за питание составляет 95 рублей в день.

### В столовой 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.

Усилен дезинфекционный режим (проведение уборки помещений, мытья посуды, протирания поверхностей с применением моющих и дезинфицирующих средств, наличие мыла и антисептических средств для обработки рук, использование масок и перчаток персоналом пищеблока).

#### Персонал столовой

1. Соломонова Галина Владимировна – повар.
2. Бажина Надежда Александровна – повар.
3. Малинина Людмила Анатольевна - кухонный рабочий.
4. Волкова Диля Павловна – кладовщик.