

## Организация питания в школе для обучающихся

В столовой МБОУ «Мари-Бияморская средняя общеобразовательная школа им. Н.П. Венценовцева» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе (СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

Для обучающихся образовательного учреждения организовано 2-х разовое горячее питание (завтрак и обед).

Для обеспечения здорового питания всех обучающихся образовательного учреждения в соответствии с ассортиментным перечнем составлено двухнедельное 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 производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

В 2012 году по программе модернизации школьных столовых поступило новое оборудование – плита электрическая с жарочным шкафом ПЭЖ-4. В 2014 – 2015 учебном году закуплено столовой и кухонной посуды на сумму 5000 рублей. В 2015 – 2016 учебном году приобретено столовой и кухонной посуды на сумму 17665 рублей. В 2017 году приобретен холодильник Pozis Since 1898. В 2019 году приобретен холодильник Pozis Since 1898. В 2020 году плита электрическая с жарочным шкафом ПЭЖ-4. В 2021 году поступила мясорубка М-50С. В 2022 году приобретен морозильник 2-х камерный Pozis FVD- 257С, приобретено столовой и кухонной посуды на сумму 5500 рублей. Ежегодно проводится косметический ремонт столовой.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется фельдшером ГБУ РМЭ «Мари-Турекская центральная районная больница» по договору ежедневно.

В школе ведутся журналы:

- Гигиенический журнал (сотрудники).
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

В столовой имеется возможность для организации питания детьми-инвалидами и детьми с ОВЗ.