

## **Условия питания и охраны здоровья учащихся на 2023-2024 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 двухнедельное меню. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления 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 93 обучающихся 1-11 классов организовано горячее питание.

### Охват питанием:

Начальные классы -100%

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

Средние (10-11 классы) – 100 % учащихся

Для 1 - 4 классов организовано питание в виде полноценного горячего обеда для 46 обучающихся, за счет средств федерального бюджета, в размере 69 руб.30 коп.

Для 36 обучающихся из многодетных семей, с 1 по 11 класс, организован горячий обед за счет средств республиканского бюджета на одного обучающегося в размере 70 рублей.

Для детей с ОВЗ организован горячий обед за счет средств муниципального бюджета на одного обучающегося в размере 70 рублей.

Организовано двухразовое питание, завтрак и обед, для обучающихся не относящихся к выше перечисленным категориям в размере 103 рубля в день на одного обучающегося за счет благотворительного взноса родителей.

### Стоимость питания:

Средняя стоимость: завтрак – 33,00 руб., обед – 70,00 руб.

Благотворительный взнос за питание составляет 103 рубля в день.

В столовой ведутся журналы:

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

- ведомость контроля за рационом питания.

Выполняется дезинфекционный режим (проведение уборки помещений, мытья посуды, протирания поверхностей с применением моющих и дезинфицирующих средств, наличие мыла для обработки рук).

#### Персонал столовой

1. Соломонова Галина Владимировна – повар.
2. Бажина Надежда Александровна – повар.
3. Павлова Татьяна Владимировна- кухонный рабочий.
4. Малинина Людмила Анатольевна – заведующая производством, кладовщик.