

Сведения об условиях питания обучающихся

Организация питания в МБОУ «Марьинская средняя общеобразовательная школа» осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и за счет средств бюджета (питание обучающихся 1-4 классов и детей из многодетных семей и с ОВЗ).

Организацию питания обучающихся (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи и пр.) осуществляют работники образовательного учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (завхоз, шеф-повар, рабочая по кухне).

Обучающиеся образовательного учреждения получают двухразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Питание в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

Приготовление первых, вторых блюд осуществляется на основе технологических карт, оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню.

Ежедневно в меню включаются: молоко, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (сыр и другие) – 2-3 раза в неделю.

При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается директором школы.

В целях профилактики гиповитаминозов проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.

Выдача пищи осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции».

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складское

помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательного учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

Оборудование пищеблока

Название	Количество
Холодильник	2
Морозильная камера	1
Электроплита	2
Мясорубка	1
Протирочно-резательная машина	1
Боллер электрический	1
Водонагреватель	2
Зонт нержавеющий	1
Мармит комбинированный для первых и вторых блюд	1
Электросковорода	1

Организацией питания обучающихся занимается столовая МБОУ «Марьинская средняя общеобразовательная школа».

Ответственные за организацию питания:

- Алдонова Светлана Сергеевна – заведующая хозяйством;
- Кострова Мария Юрьевна – шеф-повар;
- Белоусова Людмила Олеговна – рабочая по кухне.