

## ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

<b>Информация о наличии диетического меню в образовательной организации</b>	На 01.09.2022 г. обучающихся, нуждающихся в специализированном меню, нет
<b>Перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в ОО</b>	Организация питания осуществляется самостоятельно
<b>Перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в ОО</b>	<p>Поставщик: ООО "Горняк"          Адрес: 462010, Оренбургская область, Тюльганский район, п. Тюльган, ул. Кирова,10          ИНН: 5650010421          КПП: 565001001          БИК: 045354816          Поставка хлебной продукции индивидуальный предприниматель Разнообрядцев Валерий Михайлович          Юридический адрес: 462010, Оренбургская область, Тюльганский р-н, п Тюльган, ул. Магистральная, д.1          ОГРНИП 320565800021751          ИНН 565000033871</p>
<b>Обратная связь для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию</b>	<p>Актуальную информацию по вопросам организации горячего питания вы можете получить:          - в МБОУ "Репьевская СОШ": по телефону: - 8(35332)2-56-24          по адресу электронной почты: gerjovka-gu@yandex.ru          Директор школы: Рысина Ирина Витальевна          Ответственный за питание:          Рысина Ирина Витальевна          - в отделе образования администрации Тюльганского района по телефонам: 8(35332)2-13-76, 8(35332)2-14-76 или по адресу электронной почты: 56ouo44@mail.orb.ru</p>

### Организации питания в МБОУ «Репьевская СОШ»

Горячее питание в МБОУ «Репьевская СОШ» организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, регионального, муниципального и школьного уровней. На начало учебного года изданы приказы «Об организации питания», «О создании бракеражной комиссии», «О создании Комиссии по контролю за организацией и качеством питания», «О родительском контроле». Столовая расположена в удобном для посещения месте, рассчитана на 36 посадочных мест. Количество учащихся в школе – 37. В школе получают бесплатное горячее питание обучающиеся 1-4 классов в количестве 16 человек.

Питание обучающихся соответствует режиму работы школы. Питание осуществляется в одну смену, но на разных переменах. За каждым классом, каждым учеником в обеденном зале закреплены посадочные места. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Ежедневно в столовой во время приема пищи

находится дежурный учитель, согласно утвержденному графику руководителя образовательной организации.

Обеденный зал МБОУ «Репьевская СОШ» оборудован столовой мебелью, позволяющей проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд, изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Моечные ванны для мытья столовой имеют маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками из полимерных и резиновых материалов.

Ежедневно проводится уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией и обеззараживанием воздуха бактерицидной лампой. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания разработан рацион питания 10 дневное меню. Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 - 4-х часов. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают и размещают на сайте, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Для мытья рук установлены умывальные раковины, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Повара обеспечены специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов, в целях регулярной ее замены. Повар имеет соответствующую профессиональную квалификацию, проходит периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Ежедневно ведется необходимая документация (бракеражный журнал, журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал качества продукции, С-витаминизации.) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие дежурного учителя. В целях оздоровления

организована С-витаминизация учащихся 1-11 классов, ежедневно применяется в питании детей йодированная соль, проводится искусственная С-витаминизация (аскорбиновая кислота в 3 блюда, витаминизированный кисель).

С классными руководителями проведена разъяснительная работа по профилактике заболеваний, связанных с неправильным питанием детей.

С работниками школьной столовой был проведён инструктаж о выполнении требований действующего законодательства в части организации и проведении санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий.

Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.