|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Условия питания  обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ** | | | https://school1alek.edusite.ru/images/p186_clip4_image001.jpg**ОРГАНИЗАЦИЯ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**  При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:  Питание школьников осуществляется в школьной столовой, обеспеченной всем необходимым оборудованием.  Питание предусматривает: горячие завтраки.  Обучающимся 1-4 классов, обучающимся 5-11 классов, чьи семьи состоят на учете в управлении социальной защиты предоставляются бесплатные завтраки. Бесплатные обеды предоставляются детям-инвалидам, детям с ОВЗ и состоящим на опеке или попечению.  Школьная столовая расположена на первом этаже и совмещена с актовым залом, имеет в наличии набор необходимого оборудования, позволяющее осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции и кулинарных изделий. Количество посадочных мест в обеденном зале (96)позволяет обеспечить посадку учащихся в две перемены. Система хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.  Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню. Отпуск горячего питания обучающимся производится по классам на переменах, по графику питания обучающихся. Организация обслуживания учащихся осуществляется путем предварительного накрытия столов. В ежедневном рационе питания учитывается оптимальное соотношение пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементов, белков, жиров и углеводов.  Для инвалидов и лиц с ОВЗ не предоставляется отдельное помещение для принятия пищи, вход в столовую(совмещенную с актовым залом.  В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается 5 перемен, из них 1-3перемены по 20 мин.расчитаны для приема пищи., 4-5 по 10 мин. (для отдыха). Отпуск учащимся питания (завтраки) в столовой осуществляется по классам (группам).  Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.  В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.  Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство классных руководителей.  Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.  Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе.  **ДОКУМЕНТЫ:**   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | **Контроль за организацией питания обучающихся в школе** |  | |  | **Положения,  приказы МБОУ «СОШ №2 ст.Архонская»** |  | | 1. | Положение об организации питания обучающихся | [Файл](https://yadi.sk/i/EZcPwLXj3NSEMo) | | 2. | Положение о бракеражной комиссии | [Файл](https://yadi.sk/i/zHhYDNSc3NSEEo) | |  | **ПРОГРАММЫ МБОУ «СОШ №2 ст.Архонская»** |  | | 1. | ПРОГРАММА производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ «СОШ № 2 ст.Архонская», утв. приказом № | [Файл](https://school1alek.edusite.ru/DswMedia/kontrol_pitanie_19.pdf) | | 2. | Программа производственного контроля  организации питания в МБОУ «СОШ № 2 ст.Архонская» на 2020-21 учебный год, утв. приказом № | [Файл](https://school1alek.edusite.ru/DswMedia/pitanie_programma_2019.pdf) | |  | **ПРИКАЗЫ МБОУ «СОШ №2 ст.Архонская»** |  | | 1. | «Об организации горячего питания в школе» от | [Файл](https://school1alek.edusite.ru/DswMedia/15822.pdf" \t "_blank) | | 2. | «О создании комиссии по осуществлению общественного контроля за питанием обучающихся» от | [Файл](https://school1alek.edusite.ru/DswMedia/15823.pdf) | | 3. | «Об утверждении состава бракеражной комиссии» от | [Файл](https://school1alek.edusite.ru/DswMedia/1601.pdf) | |  | **МЕНЮ** |  | | 1. | Примерное десятидневное меню организации школьного питания для учащихся МБОУ «СОШ №2 ст.Архонская». Возрастная категория с 7-17 лет | [Файл](https://yadi.sk/i/VfY3AZsmUdXCMQ) | | |  | | --- | |  | |  | | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  | | | |
| |  | | --- | |  | |