|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **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%22%20%5Ct%20%22_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) |

  |

|  |
| --- |
|  |
|  |

 |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |

 |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |