

Условия организации питания и обеспечения его качества в МБОУ СОШ №3

Для организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №3 имеется оборудованный пищеблок с современным технологическим оборудованием для приготовления блюд из сырых продуктов.

Пищеблок включает в себя:

- обеденный зал на 216 посадочных мест;
- складские и вспомогательные помещения;
- помещение для приготовления и раздачи готовых блюд;
- мойки кухонной и столовой посуды.

Организация питания обучающихся осуществляется штатным персоналом (8 сотрудников) школы в соответствии с требованиями раздела «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ» СанПиН 2.4.2409-08.

Питание обучающихся организовано по утвержденному 10-дневному меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления. Рацион питания разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

Обучающиеся школы обеспечены бесплатным горячим завтраком.

На основании постановления администрации Муниципального образования – городской округ город Сасово №739 от 09.10.2020 г., производится выплата компенсации за питание в денежном эквиваленте детям-инвалидам, имеющим статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому из расчета:

1-4 классы -66,22 руб.

5-11 классы -34,75 руб.

Для обучающихся, посещающих ГПД, организуется питание за счет средств родителей и средств местного бюджета (освобожденные). Также для школьников предусматривается дополнительное питание –горячий обед, организуемый за счет средств родителей, на основании их заявления. Предоставление питания за счет средств родителей (законных представителей) производится только на добровольной основе по письменным заявлениям родителей. Начисление платы за дополнительное питание осуществляется согласно таблице посещаемости обучающимися столовой.

Внешний контроль осуществляют специалисты Роспотребнадзора, проводя контроль соблюдения следующих нормативов:

- санитарное состояние помещений, технологического оборудования, кухонного инвентаря;
- рацион питания, нормы порций, меню;
- качество и безопасность продовольствия.

В школе в соответствии с утвержденным положением организована работа «Родительского контроля», контролирующего качество и организацию питания школьников.