

**Сведения об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц  
с ограниченными возможностями здоровья  
в ГБОУ ООШ д. Баландаево**

Обучающиеся 1 -4 классов, дети из многодетных семей обеспечены бесплатным горячим питанием (завтраком) за счет средств областного и федерального бюджетов.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети участников СВО обеспечиваются двухразовым бесплатным горячим питанием (завтрак, обед) за счет средств областного бюджета.

Финансирование питания учащихся 5-9 классов (завтраки, обеды) в школе осуществляется через родительскую плату.

**Ответственные за организацию школьного горячего питания:**

Горячая линия министерства образования и науки Самарской области по организации горячего питания учеников начальных классов: 8 (846) 333-50-01( Фролова Елена Евгеньевна), ПН-ЧТ с 9.00 до 18.00 часов ПТ с 9.00 до 17.00 часов

Ответственный за питание от Северного управления 8(84655)21917 (Романова Ирина Николаевна), ПН-ПТ с 9.00 до 17.00 часов

Ответственный за питание от школы 8(84652) 32295 (Круглова Марина Петровна), ПН-ПТс 8.00 до 17.00 часов

**Информация по использованию средств индивидуальной защиты работниками пищеблока**

Сотрудники пищеблока, участвующие в приготовлении и раздаче пищи, используют средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами), а также перчатки. При этом смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.

**Поставщиком услуги организации горячего питания обучающихся** является ООО Комбинат питания Южный (далее - комбинат) в соответствии с Договором. Школьная столовая имеет санитарно-эпидемиологические заключения на организацию детского питания. Пищеблок работает на сырье. Автономность в приготовлении пищи дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, ее замораживания(охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. На

пищеблоке созданы условия для работы.

Столовая включает 2 основные зоны: обеденный зал и пищеблок (цех). Число посадочных мест в обеденном зале составляет 40 единиц, что позволяет обеспечить всех школьников горячими завтраками и обедами. В пищеблоке (цехе) созданы условия, обеспечивающие правильное ведение технологического процесса приготовления пищи: имеется заготовочная зона (мясорыбная), доготовочная зона (горячая и холодная). В рамках реализации постановления Правительства Самарской области от 10.04.2012 года № 185 "О реализации комплекса мер по модернизации в 2010 году системы общего образования Самарской области" пищеблок оснащен современным технологическим оборудованием, основными техническими показателями которого являются компактность, энерго-водосбережение, минимизация трудозатрат, высокое качество готовой продукции.

**Режим работы:** Столовая находится на втором этаже школьного здания, обслуживает учащихся школы и преподавателей, работает 5 дней в неделю с.8.00 до 14.00.

#### График посещения столовой в 2024-2025 учебном году

Время питания (завтрак) обучающихся			
Класс	Количество учащихся	Время начала питания	Номер перемены
1- 7 классы	15	10.50 - 11.20	3
Время питания (обед ) обучающихся			
5 (ОВЗ), 6 (СВО)	2	13.40-13.50	6

Отпуск блюд происходит путем предварительного накрытия на столы. Обеденный зал отличается комфортностью и эстетичностью, оснащен современной столовой мебелью стандартной облегченной конструкции, соответствующей интерьеру помещения: столы прямоугольной формы с гигиеническим покрытием, табуреты. При входе имеются раковины для мытья рук , а также бумажные полотенца. Зал связан с мойкой через окно, в которую попадает грязная посуда. Столовая обеспечена двумя комплектами посуды, преимущественно применяется фаянсовая (фарфоровая), стеклянная из прессованного стекла. В состав персонала школьной столовой входит 1 повар. Работник пищеблока имеет

соответствующую специальность и квалификацию, своевременно проходит медицинский осмотр и санитарный минимум. Ношение спецодежды для работника пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы. Сотрудники пищеблока, участвующие в приготовлении и раздаче пищи, используют средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами), а также перчатки. При этом смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.

В столовой ведется документация: журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Двухнедельное меню, меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд, разработаны комбинатом школьного питания на основании сформированного рациона питания школьника, в соответствии с рекомендуемыми санитарными правилами формами и согласованы с Роспотребнадзором. Примерное меню разработано с учетом сезонности, при практическом использовании может корректироваться при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ. Формирование правильного пищевого поведения, воспитание культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков осуществляется в разных направлениях: системная работа по пропаганде здорового питания осуществляется через систему родительских собраний, лекториев, работу общешкольного родительского комитета, Управляющего совета; в течение нескольких лет школа активно реализует через интеграцию в учебные предметы программу «Разговор о правильном питании». Программа реализуется на уровне 1-4 классов; творческие мероприятия (оформление выставок, конкурсы плакатов, рисунков, стихов); организация и проведение Недели здоровья; в библиотеке создана видеотека по вопросам здорового питания, здорового образа жизни. Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляет и.о. директора школы, прикрепленный к школе медработник, Управляющий совет школы. Бракераж готовой пищи осуществляется школьной бракеражной комиссией, ежегодно утверждаемой приказом директора школы. В состав комиссии входит повар, администратор школы, педагоги, член Родительского комитета. Без бракеража реализация пищи детям не допускается. Кроме того по графику осуществляется контроль за качеством

приготовления пищи и организацией питания со стороны родительской общественности.

Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора и руководителя предприятия общественного питания, обслуживающего школу. Контроль за сроками прохождения медосмотра работниками, санитарным состоянием пищеблока, за качеством сырья, продуктов возлагается на медработника школы и членов бракеражной комиссии. Создана система мониторинга охвата школьников горячим питанием, состояния здоровья обучающихся, обеспечения их необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании.