

**Об условиях питания обучающихся,  
в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья  
в ГБОУ СОШ №1 «Образовательный центр» с. Сергиевск  
по состоянию на сентябрь 2023 года**

Поставщиком услуги организации горячего питания обучающихся является ООО Красноглинский комбинат детского питания (далее - комбинат) в соответствии с Договором.

Горячее питание для учащихся школы в здании №1 и №2 организовано в столовых вместимостью 200 и 72 посадочных места соответственно.

Школьные столовые имеют санитарно-эпидемиологические заключения на организацию детского питания. Пищевые блоки работают на сырье. Автономность в приготовлении пищи дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность.

На пищевых блоках 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 2012 году системы общего образования Самарской области" пищевые блоки оснащены необходимым технологическим оборудованием: овощерезательная машина с комплектом ножей, пароконвектомат, жарочные шкафы, плиты, посудомоечная машина, картофелечистка и др.

Все работники пищевых блоков имеют соответствующую специальность и квалификацию, своевременно проходят медицинский осмотр и санитарный минимум. Ношение спецодежды для работников пищевого блока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

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.

Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляет директор школы, школьный медработник, члены коллегиальных органов управления. Бракераж готовой пищи осуществляется школьной бракеражной комиссией, ежегодно утверждаемой приказом директора школы. В состав комиссии входит повар-бригадир, медработник, директор школы, заместитель директора по УВР, родители. Без бракеража реализация пищи детям не допускается. Персональная ответственность за соблюдение 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 пищевого блока, 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.