

## **Информация об условиях питания обучающихся МАОУ «СОШ №55» .**

Организатор питания - ООО "Школьное Питание" (лицензия № 16.11.13.001.Л.000002.01.07 от 11 января 2007 года). Предприятие имеет производственную программу, производственный контроль.

Условия для организации горячего питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- обеденный зал на 270 мест;
- помещения для хранения и приготовления пищи;
- прием пищевых продуктов только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами;
- выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией;
- дети питаются классами на переменах, по графику приема пищи;
- двухнедельное меню составлено с учетом оптимального соотношения пищевой и энергетической ценности, суточной потребности организма ребенка в витаминах и микроэлементов, белков, жиров и углеводов;
- охват питания составляет 98 % учащихся.

Периодический контроль за работой школьной столовой осуществляется специалистами ООО «Школьное питание», представителями органов управления образованием, а также работниками Роспотребнадзора.

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание школьников организуют в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий.

Постоянный контроль за работой школьной столовой осуществляется медицинским работником, администрацией школы, родительским комитетом школы.

Прием пищи обучающиеся осуществляют под присмотром классных руководителей.

В школе уделено большое внимание укреплению и обновлению материально-технической базы столовой.

В 2021 году, в рамках новой программы капитального ремонта школьных пищеблоков, был выполнен капитальный ремонт столовой с установкой нового современного оборудования. Обеденный зал школьной столовой имеет удобную конфигурацию. Зал эстетически оформлен, оснащен новой мебелью. Столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. Работает посудомоечная машина, обеспечивающая мытье и ошпаривание посуды.

С целью улучшения организации питания учащихся в школе проводятся мероприятия по следующим направлениям:

- инструктивные совещания для классных руководителей;
- совещания при директоре;
- родительские собрания;
- сайт школы.

Своевременно осуществляется подготовка и утверждение документов по организации питания. На сайте школы в системе обновляется информация по организации питания учащихся.