



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

**муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение г. Шахты Ростовской области
«Средняя общеобразовательная школа №40»
346505 Россия, г. Шахты Ростовская область ул. Фучика, 8а
тел. 8(8636)26-11-49 e-mail: school40@shakhty-edu.ru**

Условия питания обучающихся

Для организации питания обучающихся, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами в МБОУ СОШ №40 г.Шахты оборудована 3 столовыми. В главном корпусе по адресу пер.Фучика,8а столовая на 60 мест, во втором корпусе по адресу ул.Горбунова,5 на 30 мест, в третьем корпусе на 40 посадочных мест.

Помещения столовых размещаются на первых этажах в трех корпусах образовательного учреждения и оснащены всем необходимым технологическим оборудованием.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в отдельном помещении – моечной.

При входе в обеденный зал столовой установлены умывальники, электрополотенца.

Столовые школы обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептуры и технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Для того чтобы учащиеся получали питание горячим, работа столовой организована по строгому графику.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, в школе большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется 10-дневное меню.

Для контроля за организацией питания в МБОУ СОШ №40 создана бракеражная комиссия, в состав которой входит заместитель директора, школьная медсестра, работник столовой, представитель родительского общешкольного комитета. В обязанности комиссии входит контроль за поступающей продукцией, за условиями получения, хранения и её реализации согласно срокам, контроль за санитарно — гигиеническим состоянием пищеблока.

Результаты проверок оформляются актами, справками и рассматриваются на совещаниях при заместителе директора и директоре.

Учёт количества питающихся обучающихся осуществляется заместителем директора по ВР, ведется журнал учёта питающихся учащихся на каждый учебный день.

Ведется активная работа по формированию культуры питания учащихся.

Ежегодно для учащихся 1—11 классов проводятся классные часы по программе «Разговор о правильном питании», которая разработана специалистами Института возрастной физиологии Российской академии образования. Данная программа направлена на формирование культуры здоровья у детей. Для родителей (законных представителей) обучающихся проводятся общие собрания, родительский всеобуч с приглашением специалистов ГУ МУЗ ГБ г.Шахты.