

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

Организация питания в школе осуществляется на основании договора на оказание услуг по организации питания учащихся в образовательном учреждении с МАУ «Центр здорового питания» и регулируется положением об организации питания обучающихся МБОУ СОШ №2, утвержденное приказом директора школы №166 от 01.09.2018г. и согласованное с советом родителей школы и советом обучающихся школы 31.08.2018г. Санитарное состояние производственных и складских помещений столовой и пищеблока соответствуют требованиям, предъявляемым к их содержанию (Сан ПиН 2.4.5.2409-08).

130 обучающихся школы получают бесплатное двухразовое горячее питание. 66 обучающихся начальной школы получают горячие завтраки с частичной родительской оплатой.

Обеденный зал рассчитан на 120 посадочных мест, имеются отдельное помещение для мытья и обработки посуды, цеха и помещения для обработки и хранения продуктов питания.

№	Перечень	Количество
Специализированная мебель		
Для пищеблока:		
1	Борт для отходов	1 шт.
2	Стеллаж	3 шт.
3	Стол производственный	7 шт.
4	Стол-тумба	2 шт.
Для обеденного зала		
1	Скамейка 3-х местная	12 шт.
2	Стол обеденный 4-х местный	8 шт.
3	Стол для столовой 6-и местный	6 шт.
4	Табурет	32 шт.
Компьютерное оборудование		
1	Компьютер в сборе	1 шт.
Специализированное оборудование		
1	Водонагреватель	3 шт.
2	Ларь морозильный	1 шт.
3	Мармит ПМЭС-70 КМ 1-х блюд 2- конфорочный	1 шт.
4	Мармит ЭКМ-70 КМ 2-х блюд, паровой ,6 гастроемкостей	1 шт.
5	Пекарский шкаф	1 шт.
6	Прилавок -витрина холодильный ПВВ(Н)-70КМ-С закрытый	1 шт.
7	Прилавок ПСП-70КМ для столовых приборов и подносов	1 шт.
8	Сушилка для рук Frap F-550	2 шт.
11	Холодильник	3 шт.
12	Шкаф холодильный среднетемпературный 700 л	1 шт.
14	Электроплита	1 шт.

Примерное комплексное десятидневное меню составляется технологом МАУ «ЦЗП», согласовывается с директором школы, утверждается в Роспотребнадзоре.

Меню разнообразное: мясные, рыбные, крупяные блюда, блюда из овощей (салаты, винегреты, овощи тушеные). Овощи, фрукты присутствуют в достаточном количестве и только по сезону. Хлебобулочные изделия всегда свежие. Для повышения биологической ценности блюд по требованию Роспотребнадзора в школьном питании используется только витаминизированный хлеб и хлебобулочные изделия, которые обогащены витаминами В1, В2, В6, РР, фолиевой кислотой, железом, кальцием. Также третьи блюда дополнительно витаминизируются аскорбиновой кислотой.

Все работники пищеблока имеют специальное образование. При транспортировке, хранении и обработке продуктов питания соблюдаются санитарно-гигиенические требования. Приготовление блюд производится согласно технологическим картам, которые имеются в наличии на пищеблоке. Ежедневно фельдшером школы проводится снятие пробы приготовленных блюд.