Условия организации питания в

МОУ Кадомская СШ им. С.Я.Батышева

Для организации питания обучающихся в МОУ Кадомская СШ им. С.Я.Батышева имеется пищеблок, оснащенный современным технологическим оборудованием.

Пищеблок включает в себя:

* обеденный зал на 200 посадочных мест;
* складские и вспомогательные помещения;
* помещение для приготовления и раздачи готовых блюд;
* мойки кухонной и столовой посуды.

Организация питания обучающихся осуществляется школой самостоятельно штатным персоналом школы в количестве 7 сотрудников.

Питание обучающихся организованно по утвержденному примерному 10-дневному меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления. Рацион питания разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

Руководствуясь ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона №47-ФЗ все обучающиеся 1-4 классов с 01.09.2020 г. обеспечиваются бесплатным горячим питанием (обед), стоимость которого составляет 57,27 руб. Обучающиеся 5-11 кл. школы обеспечиваются бесплатным горячим обедом. Стоимость обедов школьников составляет 32 руб. 54 коп. (решение Думы муниципального образования - Кадомский муниципальный район Рязанской области от 29.03.2019г. №29).

На основании постановления администрации Муниципального образования – Кадомский муниципальный район Рязанской области №349-а-п от 01.11.2016 г., протокола №1 от 15.09.2016г. заседания председателей родительских комитетов, Порядка организации питания обучающихся школьные завтраки организованы за счет денежных средств родителей в размере 10 руб. Предоставление питания за счет средств родителей (законных представителей) производится только на добровольной основе по письменным заявлениям родителей. Начисление платы за дополнительное питание осуществляется согласно табелю посещаемости обучающимися столовой.

Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство учителей (классных руководителей) и администрации школы. Внешний контроль осуществляют специалисты Роспотребнадзора, проводя контроль соблюдения следующих нормативов:

* санитарное состояние помещений, технологического оборудования, кухонного инвентаря;
* рацион питания, нормы порций, меню;
* качество и безопасность продовольствия.

В школе в соответствии с утвержденным Положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся организована работа «родительского контроля», осуществляющего мониторинг качества и организации питания школьников.

В особых условиях эпидситуации разработан график приема пищи обучающимися. В отсутствие детей помещение для приема пищи обеззараживается посредством работы рециркуляторов в количестве 2 шт. Перед каждым приемом пищи дети в присутствии дежурного администратора осуществляют санитарную обработку рук. Рассадка детей в обеденном зале предполагает дистанцирование (2,5м) между классами. Для обработки столовой посуды приобретено необходимое количество моющих средств с дезинфицирующими свойствами.