

Справка о наличии условий для питания учащихся в МБОУ СОШ № 1 Невьянского ГО

Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии со статьей 37 ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013г. Организация питания в учреждении регламентируется Положением об организации питания. Организация питания возлагается на администрацию учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками учреждения определено должностными инструкциями. В школе функционирует пищеблок по типу буфет-раздача. В 2016 г. проведен капитальный ремонт пищеблока.

Перед пищеблоком установлены 3 раковины для мытья рук, имеются дозаторы для жидкого мыла, бумажные полотенца и бесконтактный дозатор для дезинфицирующего средства.

На пищеблоке приготовление пищи не осуществляется. Горячее питание готовится на базе МП «Столовая № 6». Столовая расположена на 1 этаже, имеет обеденный зал на 100 посадочных мест с двумя входами-выходами.

Заключен муниципальный контракт № 01 от 21 января 2021 года на организацию горячего питания учащихся с МП Столовая № 6. Штат сотрудников: 1 буфетчик, 2 кухонных работника, 1 мойщик посуды.

Набор помещений пищеблока:

- Обеденный зал
- Буфет-раздача
- Моечная для столовой и кухонной посуды

Обеденный зал с моечной имеют разные входы, сообщаются между собой через 2 окна:

1-е окно для выдачи чистой посуды;

2-е окно для подачи в моечное отделение грязной посуды из обеденного зала.

Оборудование пищеблока:

- Бактерицидный облучатель «Дезар»
- холодильник-витрина «Бирюса» (2016 год);
- прилавок мармит электрический для первых блюд ПМЭС;
- прилавок мармит электрический для вторых блюд ПМЭС 70КМ-60 сухого нагрева – для подогрева вторых блюд;
- микроволновая печь;

- шкаф для хранения хлеба из нержавеющей стали;
- стол производственный из нержавеющей стали – 2 шт.;
- столы бытовые -3 шт.

Моечная оборудована:

- две 2-х секционные моечные ванны для мытья столовой посуды
- 2-х секционная моечная ванна для мытья кухонной посуды и инвентаря и оборотной тары
- стол производственный нерж. – 1 шт.,
- стол-книжка – 1 шт.,
- водонагреватель для мытья рук – 1 шт.(15 литров),
- умывальник нерж. с тумбой – 1 шт.,
- электроплита четырёхкомфорочная с жаровочным шкафом для прожарки инвентаря,
- электрокипятильник непрерывного действия КНЭ-100-1 – для приготовления кипячёной воды,
- водонагреватель -2 шт. – для подогрева воды (по 100л.),
- стол производственный оцинкованный -1 шт.,
- стеллаж для посуды нерж. – 1 шт.,
- сушка для посуды оцинков. -2 шт.,
- сушки для посуды – 2 шт.,
- посудомоечная машина для стаканов,
- подтоварник оцинкованный – 1 шт.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с ежедневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей школьного возраста, утвержденным заведующей столовой №6 и директором школы. В целях создания условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении питание организуется в соответствии с СанПином 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях.

Согласно санитарным правилам, в школе есть централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем

питьевого водоснабжения. На подводящем трубопроводе в школу установлена установка бактерицидная для обеззараживания воды «РОСА-УФ-0,1», которая предназначена для дезинфекции ультрафиолетовыми лучами воды хозяйственно-питьевого назначения, имеющая стабильные физико-химические показатели не ниже требований СанПиН № 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода».

Кроме того, около столовой установлен стационарный питьевой фонтанчик.

При этом свободный доступ к питьевой воде детей обеспечен в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении. У стационарного питьевого фонтанчика есть ограничительное кольцо вокруг вертикальной водяной струи, высота которой не менее 10 см. Бутилированная вода и кулеры в МБОУ СОШ № 1 Невьянского ГО не используются.

Охват обеспечения обучающихся горячим питанием составляет 100%. Горячее питание учащихся осуществляется в соответствии с расписанием, утвержденным директором по согласованию с родителями (законными представителями). Для организации обедов учащихся введены две большие перемены по 20 минут. В условиях распространения новой коронавирусной инфекции учащиеся питаются по специальному графику, для соблюдения принципа разобщенности.

Готовая пища выдается на раздачу только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора.

Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления. Бесплатными горячими обедами за счет средств областного бюджета обеспечены учащиеся 1-4 классов, обучающиеся из семей, в установленном порядке признанных малообеспеченными, многодетных семей, дети-инвалиды, дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, Питание остальных обучающихся осуществляется за счет родительских средств. В целях контроля за качеством питания, администрацией учреждения ежегодно разрабатывается план производственного контроля.

В соответствии со статьей 41 ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013г. организация питания является одним из основных направлений охраны здоровья обучающихся, поэтому питание в учреждении осуществляется строго в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

