

## Условия питания обучающихся

Организация питания детей в МБОУ «СОШ №9» является одним из важных факторов поддержания здоровья обучающихся и эффективности их обучения.

В целях реализации государственной программы «Развитие образования Республики Хакасия на (2016-2020 годы)», подпрограммы «Развитие дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования», утвержденной постановлением Правительства Республики Хакасия от 27.01.2015г. №556, муниципальной программы «Развитие образования в городе Черногорске (2016-2020 годы)», утвержденной постановлением Администрации города Черногорска от 16.11.2015г. №3803 - П.

В школе новый пищеблок, капитальный ремонт проведен в 2013 году. В столовой имеются: обеденный зал на 120 мест, буфет, кухня, подсобные помещения. Столовая оборудована современной мебелью и техникой (моечная машина, мармиты, кухонная плита, холодильники, мясорубка, миксер, хлеборезка, овощерезка, пароконвектомат, электросушитель). Все работающие прошли сан-минимум и медосмотр. Работники пищеблока обеспечены в достаточном количестве санитарной одеждой. Личная гигиена соблюдается.

Питание и обеспечение продуктами питания организовано ИП Гутарев П.С.. Заключен договор на оказание услуг по организации питания обучающихся. В меню предусматривается горячее двухразовое питание школьников; завтраки и обеды в соответствии с требованиями санитарных правил. Меню достаточно разнообразно: ассортимент используемого продуктового сырья включает разнообразные крупы, овощи, фрукты, мясопродукты, рыбу.

Энергетическая ценность завтраков и обедов, количество поступающих белков, жиров и углеводов, а так же их соотношение соответствует требованиям санитарных правил. Методы кулинарной обработки, применяемые для приготовления блюд: варка, тушение, запекание.

Отсутствуют запрещенные для школьного питания жареные блюда и блюда во фритюре.

Безопасность готовых блюд по микробиологическим показателям обеспечивают применяемые технологические процессы. Энергетическая ценность рационов питания принята в соответствии с физиологическими потребностями детей школьного возраста.

Обеспечивается санитарно-гигиеническая безопасность питания; соблюдаются санитарные требования и нормы к состоянию пищеблока, продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

В столовой имеется график питания обучающихся. Для воспитанников групп кратковременного пребывания детей (от 5 до 7 лет) организовано 3-х разовое питание: завтрак бесплатно; обед и полдник 95 руб. в день за счет родительской платы. Рацион питания утвержден директором МБОУ «СОШ №9». Регулярно проводятся лабораторные исследования по выполнению Программы производственного контроля. Примерное десятидневное меню утверждено директором МБОУ «СОШ №9». Продуктов, не рекомендованных в горячем и дополнительном питании школьников, нет. Ежедневно ведутся журналы бракеража готовой и сырой продукции, журнал осмотра сотрудников пищеблока, журнал «С» - витаминизации. В меню включены мясные, рыбные, молочные, овощные продукты. Ассортимент продукции соответствует согласованному перечню. Работа школьной столовой постоянно находится на контроле директора школы, а также комиссии по питанию, состоящей из представителей учеников школы, родителей и учителей.

Организация питания детей в МБОУ «СОШ №9» является одним из важных факторов поддержания здоровья обучающихся и эффективности их обучения.