

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского района «Начальная общеобразовательная школа п. Горноправдинск»

**Условия питания обучающихся,
в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с
ограниченными возможностями здоровья**

Предоставление завтраков и обедов обучающимся регламентируется локальными актами общеобразовательной организации.

Все обучающиеся образовательной организации обеспечены горячим питанием.

1.1. Бесплатным двухразовым питанием (завтраками и обедами) обучающиеся из семей льготных категорий (из малоимущих, многодетных семей, находящихся под опекой (попечительством) в семьях граждан; находящихся в приемных семьях; детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (согласно спискам),

1.2. Бесплатным двухразовым питанием (завтраками и обедами) учащихся 1-4 классов, находящихся в условиях реализации Федеральных Государственных образовательных стандартов (ФГОС), в связи с организацией внеурочной деятельности

Примерное меню согласовано и утверждено приказом по ОО. Данное меню используется для обучающихся с сахарным диабетом, с исключением из рациона питания определенных продуктов в индивидуальном порядке под контролем медицинской сестры. Отдельных методических медицинских рекомендаций от родителей не поступало.

Отпуск горячего питания организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут. За каждым классом закреплены определенные обеденные столы. Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: установлены раковины для мытья рук, сушилки.

Учет и сверка количества обучающихся, получающих бесплатное питание по классам, по результатам месяца осуществляется ответственным лицом, назначенным приказом.

Организатор питания (классный руководитель) ведет ежедневный учет количества фактически полученного школьниками питания в виде завтраков и обедов.

Питание организовано И/П Поступинский Виталий Сергеевич, ИНН 720603020048, приготовление пищи осуществляется ИП Поступинский В.С.. Руководитель Поступинский Виталий Сергеевич, адрес: Киевская ул., д. 17 кв.4, п. Горноправдинск, Ханты - Мансийский район, Ханты-Мансийский автономный округ–Югра, Тюменская область, Российская Федерация, телефон **89821913028**.

Представитель обслуживающей организации - заведующий производством Буланцева Людмила Владимировна, рабочий телефон **8 (3467)374114**.

Помещения для питания и оборудование переданы на условиях безвозмездного пользования. В необходимых для осуществления питания объемах используют электроэнергию, холодную и горячую воду, отопление, канализацию, услуги связи, услуги по уборке мусора.

Столовая на 120 мест полностью оборудована технологическим оборудованием и мебелью.

В школе предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой (фонтанчики), отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Регулярно берутся анализы воды.

Ответственным лицом за контролем питьевого режима, снятием проб с готовой пищи с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд является медицинская сестра Захарова Надежда Викторовна (по согласованию). В составе Управляющего совета работает Совет по питанию.

Перечень документов по организации питания в МБОУ ХМР НОШ п. Горноправдинск:

Примерное двухнедельное меню;
ежедневное меню;
индивидуальное меню;
технологические карты кулинарных блюд;
ведомость контроля за рационом питания;
инструкция по отбору суточных проб;
инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
гигиенический журнал (сотрудники);
журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
контракты на поставку продуктов питания;
рабочие листы ХАССП;
журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
журнал витаминизации третьих и сладких блюд;
программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил (программа производственного контроля);
декларация о соответствии (действующие сертификаты соответствия), ветеринарные свидетельства, документы, подтверждающие качество продуктов питания.
действующие договоры и спецификации на оказание услуг по организации питания, товарные накладные;
медицинские книжки на всех сотрудников пищеблока.
(формы имеющейся документации должны соответствовать действующему санитарному законодательству).

