

## **Условия питания обучающихся МБОУ Гимназия № 12, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ.**

Организацию питания в МБОУ Гимназия № 12 осуществляет МП «Комбинат питания № 38».

Столовая состоит из пищеблока и обеденного зала на 40 человек, расположена по адресу: ул. Степана Разина, д. 39.

Режим работы: пн. – пт. с 8.30 до 16.00

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработано примерное десятидневное меню, которое включает в себя - завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня.

Готовые блюда и кулинарные изделия отвечают гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Контроль за качеством поступающих продуктов, сроками их реализации и условиями хранения осуществляет заведующей столовой, прошедший курс гигиенического обучения. Все пищевые продукты, имеющиеся в общеобразовательном учреждении имеют сертификаты качества, качественные удостоверения.

Санитарно - гигиенические требования, предъявляемые к работе столовой соблюдаются. В целях предупреждения инфекционных заболеваний за каждым цехом закреплен разделочный инвентарь со специальной маркировкой, что соответствует п. 4 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях». Столовой и кухонной посуды, необходимого разделочного инвентаря достаточно.

В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Мытье столовой и кухонной посуды осуществляется посудомоечными машинами. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Спецодеждой рабочие столовой - обеспечены. Аптечкой первой медицинской помощи пищеблок укомплектован.

Учетно-отчетная документация ведется по установленной форме, в соответствии с СанПином «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях». В наличии имеется журнал здоровья, бракеражный журнал (сырой продукции и готовых блюд), журнал С - витаминизации, контрольный журнал, журнал производственного контроля.

На пищеблоке работают 3 человека. На каждого работника заведена личная медицинская книжка установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Периодический медицинский осмотр и гигиеническое обучение с аттестацией работники столовой проходят своевременно в соответствии с графиком.

Общее количество обучающихся на 01.01. 2017 года 310 человек. Количество детей, получающих бесплатное питание, составляет 29 человек.

Организованно питаются 1-5 классы, ГПД. Организация обслуживания питания обучающихся осуществляется путем предварительного накрытия по классам на переменах. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы, установлен следующий режим:

- 1 перемена – 1 классы;
- 2 перемена – 2 – классы;
- 3 перемена – 3-4 классы;
- 5 – 6 перемена – старшие классы.

Приготовление блюд производится под контролем медицинского работника. Для подтверждения безопасности приготовляемых блюд, а так же для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами, проводятся лабораторные исследования в соответствии с программой производственного контроля комбината питания.