

МБОУ «Новосолянская СОШ №1»

Информация об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в 2022 - 2023 учебном году

Организация питания обучающихся на базе школьной столовой для обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому обеспечиваются денежной компенсацией (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»). Документы на принятие решения предоставляются родителями или иных законных представителей обучающегося.

Расписание занятий предусматривает перерывы достаточной продолжительности для питания обучающихся. Обеденный зал школьной столовой рассчитан на 100 посадочных мест.

Кухня столовой оснащена технологическим оборудованием, что позволяет производить качественную и полезную пищу. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.