

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В образовательном учреждении созданы все необходимые условия для организации горячего питания, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. На первом этаже школы имеется столовая на 240 посадочных мест (общая площадь- 440 кв.м.) и пищеблок, который соответствует установленным санитарным нормам. Питание осуществляется за счёт средств родителей. В школьной столовой был произведен капитальный ремонт пищеблока и монтировано новое оборудование.

Столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции.

Материально-техническое обеспечение пищеблока, для использования при организации горячего питания обучающихся ГБОУ СОШ пос. Новоспасский

№	Наименование общеобразовательного учреждения	Оборудование пищеблока
1	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа пос.Новоспасский муниципального района Приволжский Самарской области	Мармит первых блюд ИТЕРМА МЭ-1-1100/700-01 СЗ -1 шт. Мармит вторых блюд Лира КМЭП-2Б -1 шт. Модуль прилавков охлаждаемый Лира К СО-0,054-о – 1 шт. Модуль дополнительный нейтральный Лира К – 1 шт. Модуль для приборов Лика К – 1 шт. Диспенсер для заваривания напитков (кипятильник) КНЭ-50- 1 шт. Тележка сервировочная ТОН-2 – 1 шт. Мясорубка настольная GASTROMIX MG-22D-1шт. Шкаф холодильный POLAIR CM 107-S -1шт. Стеллаж для посуды СКЕСК-5 – 2 шт. Протирачная машина МПО-1-01 – 2 шт. Плита электрическая 4-х конфорочная ПЭП-0,48М – 1 шт. Ванна моечная 2-секционная ВМО-2/530 – 2 шт. Ванна моечная 1-секционная ВМО-1/630-5 шт. Стол производственный СРО-1000-3шт. Овощерезка ROBOT COUPE CL50 – 1шт. Картофелечистка МОК-300У – 1 шт. Весы электронные настольные CAS SW – 5(DD) – 1 шт. Весы электронные напольные CAS DB II-150-1 шт. Водонагреватель проточный ВЭП -9 – 1 шт. Конвектомат электрический Retigo O611i – 1шт. Подставка под конвектомат 820x584x700 – 1 шт. Комплект фильтров водоподготовки – 1 шт. Комплект гастроемкостей: Гастроемкость GNS 1/1-40-6 шт. Гастроемкость GN 1/1-65-5 шт. Гастроемкость GN 1/2-100-5 шт. Крышка к гастроемкости GNP1/1-5 шт. Крышка к гастроемкости GN1/2- 5 шт.

Организация питания в образовательном учреждении осуществляется на основании двухстороннего договора между ГБОУ СОШ пос. Новоспасский, и Индивидуальным предпринимателем «Ульянов В.В.»

Контроль за качеством питания осуществляет бракеражная комиссия (утвержденная приказом директора школы). Работа бракеражной комиссии позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Благодаря проекту модернизации школьных столовых у нас появился такой аппарат как пароконвектомат. Его применение помогло расширить приготовление ряда блюд за счет задания для каждого продукта своего особого режима приготовления. При этом обеспечивается не только высокие вкусовые качества, но и сохраняются все полезные свойства продуктов, не происходит разрушение полезных минеральных веществ и витаминов.

В меню систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока, творога. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, в рационе используется аскорбиновая кислота, фрукты, овощи.

Охват горячим питанием – 100%

График приема пищи учащимися ГБОУ СОШ пос. Новоспасский

Завтрак

с 1-7 классы – после 2 урока - 10.00-10.20

с 8-11 классы – после 3 урока - 11.00-11.20

Обед

в 14.00 – с 1-7 классы