

## **Информация об условиях питания обучающихся МБОУ « Ривзаводская СОШ»**

**Организация питания** в МБОУ « Ривзаводская СОШ» организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, регионального, муниципального и школьного уровней.

На начало учебного года изданы приказ «Об организации питания», «О создании бракеражной комиссии», «О родительском контроле».

Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.3648-20 ), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

В школе работает столовая на 60 посадочных мест, которая оснащена современным технологическим оборудованием, позволяющим разнообразить меню, улучшить качество пищи, сделать её более привлекательной для детей.

### **Список технологического оборудования :**

1. Электроплита с духовкой-1 шт.
2. Холодильники («Веко», «Техно»)-2 шт.
3. Холодильная установка «Снеж»-1 шт.
4. Электрический мармит-1 шт.
5. Бактерицидная лампа-1шт.
6. Водонагреватель-2шт.
7. Электросковорода- 1 шт.
8. Картофелечистка- 1 шт.
9. Холодильный шкаф- 1 шт.
10. Производственные разделочные столы:
  - стол для салатов;
  - стол для сырых овощей;
  - стол для хлеба;
  - стол для сырого мяса и сырой рыбы;
  - стол для варёных овощей и варёного мяса

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют СанПиН 2.4.3648-20. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной недели. Учащиеся питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на классного руководителя. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы школы: с 8.00 до 16.00.

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

### **Список поставщика пищевых продуктов и бутилированной воды( в емкостях) :**

1. ИП Орлова В.А.  
171900 Тверская область, Максатихинский район, п. Максатиха, ул. Спортивная
2. ООО « Стимул»  
171900 Тверская область, Максатихинский район, п. Максатиха, ул. Нового, д.1

Для контроля над работой пищеблока создана бракеражная комиссия. В её обязанности входит контроль за поступающей сырой и готовой продукцией, за условиями хранения полученных продуктов, их реализацией согласно срокам.

В школьной столовой ведутся: « Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», « Журнал готовой кулинарной продукции», « Журнал здоровья», « Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», « Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», « Ведомость контроля за рационом питания».

Питьевой режим - бутилированная вода. Ответственный за питьевой режим - помощник повара Егорова С.А.