**Информация об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ**

ГБОУ «СОШ№5 г.Карабулак» является государственным бюджетным общеобразовательным учреждением, имеющим статус юридического лица. Школа работает в одну смену, количество учащихся 428. Горячим питанием обеспечены учащиеся начальных классов в количестве 211. Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерное двухнедельное меню. Меню согласовано с главным врачом территориального Центра Государственного Санитарно-эпидемиологического контроля и утверждено директором школы. Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости. В меню довольно разнообразный ассортимент блюд.

Оборудование и организация работы школьной столовой.

 По характеру производства столовая школы относится к типу-столов образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье и полуфабрикатах, она производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Продукты поставляет ООО «Назрань» Эльджеркиева Л.М-Б. Столовая находится в здание школы и включают в себя следующие группы помещений:

 Зал приема пищи; ( 120 посадочных мест);

 12 умывальников для посетителей;

В состав производственного помещения столовой входит: заготовочный и доготовочный, моечная для столовой и кухонной посуды.

Для приготовления холодных блюд предусмотрены отдельные столы. Оборудование школьной столовой составляют электроплиты, бытовые холодильники для хранения молочной продукции (сметана, масло сливочное, молоко) и для мясной продукции (мясо,рыба). Посуду моют ручным способом. В залах для приема пищи размещены столы стандартной облегченной конструкции и умывальники.  Штат работников столовой 5 человек: шеф-повар (1 чел.), повар (1 чел.), кухонный рабочий (1 чел.),кладовщик (1 чел.),уборщик служебных помещений (1чел.)

Рабочий день начинается в 8 часов и заканчивается в 16:00

Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы. Шеф-повар осуществляет контроль поступившего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале. Режим технологического оборудования осуществляйся по мере необходимости с подписанием договора.

Организации обслуживания в школьной столовой.

 Горячий завтрак школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы. Посуда в столовой фарфора-фаянсовая и сортовая стеклянная.

**ПАМЯТКА  ПО ПРОВЕРКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ И СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМ**

 В соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в РФ» к компетенции школы относится организация питания обучающихся.

I. Основные нормативно-правовые и методические документы по организации питания, размещенные на школьных сайтах в сети Интернет:

1. [Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/)

2. [ФЗ  «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12(30).03.99г. №52-ФЗ3.](http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/)

[3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/)

4. [ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/)

5. [ЗРФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1](http://kodeks.systecs.ru/zakon/zrf-2300-1/)

6. [Сан Пин 2.3.2.1078-01](http://docs.cntd.ru/document/901806306)

7. [Сан Пин 2.4.5.2409-08](http://pbprog.ru/documents/documents_element.php?ELEMENT_ID=1005) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45);

8. [Сан Пин 2.3.2.1940-05](http://20.rospotrebnadzor.ru/files/docs/instruction/156.pdf)

 9.  [Методические рекомендации МР№0100/8604-07-34 от 24.08.2007](http://docs.cntd.ru/document/902059650)

10.[Письмо Минобрнауки России "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников"](https://school61.ucoz.org/stolovaya/pis_mo_minobrnauki_rf_ot_12_04_2012_06-731_o_formi.rtf)

11.[Постановление Главного государственного санитарного врача РФ "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"](http://mcop.dogm.mos.ru/legislation/lawacts/1477540/)

12.[Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"](https://dogm.mos.ru/legislation/lawacts/916479/)

 II. Документация пищеблока школы

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);

- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;

- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;

- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита A, дизентерии Зоне, брюшного тифа;

- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);

- - журнал учета проведения проверок.

 III.Документы по организации питания в школе

 - Примерное десятидневное меню для учащихся 1- 4 классов;

-Положение о  бракеражной комиссии;

 -Приказ о создании бракеражной комиссии  в Муниципальном казённом общеобразовательном учреждении;

-Положение о школьной столовой, о порядке и организации горячего питания;

-Приказ об организации питания в школе;

-Приказ о соблюдении санитарных норм в школьной столовой;

-Программа  по совершенствованию организации горячего питания  обучающихся на 2020- 2021 уч. год;

- Рабочая программа «Здоровое питание» на 2021- 2022 уч. год[Хочу такой сайт](https://сайтобразования.рф/)

- График организации горячего питания;

-Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года;

 IV. Основные требования к персоналу пищеблока

 -Наличие личной  медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита A, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

-Наличие следующих требований:

·         к личной гигиене персонала;

·         к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в столовой.

·         к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;

- Рекомендуемый перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания;

-Режим мытья столовой посуды ручным способом;

 V. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в школе

- Приказ об ответственности медперсонала за соблюдение  санитарных норм в пищеблоке школы.

-книга контроля   правильности отбора и условий хранения суточных проб;

- контроль санитарного состояния пищеблока,  контроль наличия дезинфицирующих растворов в пищеблоке;

- запись результатов всех проверок пищеблока и документации по организации питания  в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08.

 VI. Организация общественного контроля за питанием в школы

 - Положение о родительском  контроле за организацией горячего питания в ОО;

-Приказ о создании родительского комитета по контролю  за организацией  горячего питания обучающихся;