***Условия организации питания обучающихся,***

*в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья*

Организация питания в школе осуществляется на основании договора на оказание услуг по организации питания учащихся в образовательном учреждении с МАУ «Центр здорового питания» и регулируется положением об организации питания обучающихся МБОУ СОШ №2, утвержденное приказом директора школы №166 от 01.09.2018г. и согласованное с советом родителей школы и советом обучающихся школы 31.08.2018г. Санитарное состояние производственных и складских помещений столовой и пищеблока соответствуют требованиям, предъявляемым к их содержанию (Сан ПиН 2.4.5.2409-08).

     130 обучающихся школы получают бесплатное двухразовое горячее питание. 66обучающихся начальной школы получают горячие завтраки с частичной родительской оплатой.

Обеденный зал рассчитан на 120 посадочных мест, имеются отдельное помещение для мытья и обработки посуды, цеха и помещения для обработки и хранения продуктов питания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Перечень | Количество |
| **Специализированная мебель** | | |
| **Для пищеблока:** | | |
| 1 | Борт для отходов | 1 шт. |
| 2 | Стеллаж | 3 шт. |
| 3 | Стол производственный | 7 шт. |
| 4 | Стол-тумба | 2 шт. |
| **Для обеденного зала** | | |
| 1 | Скамейка 3-х местная | 12 шт. |
| 2 | Стол обеденный 4-х местный | 8 шт. |
| 3 | Стол для столовой 6-и местный | 6 шт. |
| 4 | Табурет | 32 шт. |
| **Компьютерное оборудование** | |  |
| 1 | Компьютер в сборе | 1 шт. |
| **Специализированное оборудование** | | |
| 1 | Водонагреватель | 3 шт. |
| 2 | Ларь морозильный | 1 шт. |
| 3 | Мармит ПМЭС-70 КМ 1-х блюд 2- конфорочный | 1 шт. |
| 4 | Мармит ЭКМ-70 КМ 2-х блюд, паровой ,6 гастроемкостей | 1 шт. |
| 5 | Пекарский шкаф | 1 шт. |
| 6 | Прилавок -витрина холодильный ПВВ(Н)-70КМ-С закрытый | 1 шт. |
| 7 | Прилавок ПСП-70КМ для столовых приборов и подносов | 1 шт. |
| 8 | Сушилка для рук Frap F-550 | 2 шт. |
| 11 | Холодильник | 3 шт. |
| 12 | Шкаф холодильный среднетемпературный 700 л | 1 шт. |
| 14 | Электроплита | 1 шт. |

Примерное комплексное десятидневное меню составляется технологом МАУ «ЦЗП», согласовывается с директором школы, утверждается в Роспотребнадзоре.

Меню разнообразное: мясные, рыбные, крупяные блюда, блюда из овощей (салаты, винегреты, овощи тушеные). Овощи, фрукты присутствуют в достаточном количестве и только по сезону. Хлебобулочные изделия всегда свежие. Для повышения биологической ценности блюд по требованию Роспотребнадзора в школьном питании используется только витаминизированный хлеб и хлебобулочные изделия, которые обогащены витаминами В1, В2, В6, РР, фолиевой кислотой, железом, кальцием.Также третьи блюда дополнительно витаминизируются аскорбиновой кислотой.

     Все работники пищеблока имеют специальное образование. При транспортировке, хранении и обработке продуктов питания соблюдаются санитарно-гигиенические требования. Приготовление блюд производится согласно технологическим картам, которые имеются в наличие на пищеблоке. Ежедневно фельдшером школы проводится снятие пробы приготовленных блюд.