

Условия питания, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья

## **УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ**

**(доступны в том числе и для лиц с ограниченными возможностями здоровья)**

### **СТОЛОВАЯ**

Организация питания в МАОУ «Школа №42» осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2. – 2821 -10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» и организовано следующим способом:

**путем заключения договора по организации питания учащихся МАОУ «Школа №42» с ЕЦМЗ, который определяется в результате конкурсного отбора.**

Учащиеся получают питание на платной основе за счет средств родителей (законных представителей) по безналичному расчёту через «Школьную карту». Дополнительную информацию о работе «Школьной карты» можно узнать на сайте: [www.ezmz.ru](http://www.ezmz.ru).

Для учащихся организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для учащихся, посещающих группу продленного дня, дополнительно – полдник. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному 24-дневному меню, которое составляется с учетом требований Роспотребнадзора и методических рекомендаций №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет» и №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах». Методические рекомендации разработаны федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека 24.08.2007г.

Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется членами бракеражной комиссии. Состав комиссии утвержден приказом директора.

Порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для приема пищи) утвержден приказом директора.

Поставку продуктов в школьную столовую осуществляет «Организатор питания», имеющий лицензию и транспорт для доставки продуктов питания.

Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания.

Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, организуют в соответствии с требованиями СанПин.

Школа:

- обеспечивает условия бесперебойной работы школьной столовой;

- электро-, водо- теплоснабжение и водоотведение школьной столовой;
- организует охрану помещений столовой во внерабочее время в общем режиме;
- утверждает график работы столовой;
- проводит разъяснительную и организационную работу среди родителей и учащихся по пропаганде гигиенических основ питания;
- постоянно осуществляет контроль за санитарным состоянием помещения, за организацией питания.

Питьевой режим в школе организован в следующих формах: в столовой, в классах.

Постоянно ведётся работа по увеличению количества учащихся горячим питанием

### Помещения

#### Площадь обеденного зала – 183,м2

помещение (кухня) – **22,5 кв.м.**,  
 помещение (душ, туалет, раздевалка)– **7,4 кв.м.**,  
 помещение (тамбур)– **1,5 кв.м.**  
 помещение (помещение)– **9,6 кв.м.**  
 помещение (коридор)– **14,3 кв.м.**  
 помещение (кухня)– **9,7 кв.м.**,  
 помещение (кухня)– **11,3 кв.м.**  
 помещение (кухня)– **21,4 кв.м.**,  
 помещение (кухня)– **43,0 кв.м.**,

#### Оборудование:

Стол «Дакар» 70\*10048 - 21 шт  
 Стеллаж разборный стойки/полки (оцинкованный) 1200\*600\*2000 – 4 шт  
 Стеллаж для тарелок и стаканов -1  
 Мармит - 1  
 Мармит ЭМК-70 КМУ  
 Плита с жарочным шкафом - 1  
 Плита электрическая 4-хконф с жарочным шкафом ПЭ-80 4Ш  
 Плита электрическая напольная (с духовым шкафом)  
 Шкаф жарочный  
 Посудомоечная машина  
 Стол производственный – 3шт  
 Стол разделочный – 3шт  
 Холодильная витрина  
 Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,7  
 Шкаф холодильный среднетемпературный – 2шт  
 Шкаф холодильный ШХ-0,8  
 Холодильник «СТИНОЛ»

Микроволновая печь Ериссон  
Шкаф хлебный  
Весы электронные до 10кг – 2 шт  
Весы электронные до 5 кг – 1 шт.  
Овощерезка Robot Coupe CL30  
Набор ножей 1945 для CL30  
Мясорубка МИМ-300 М  
Машина картофелеочистительная типа МОК-150М  
Картофелечистка МОК-300  
Водонагреватель  
Кипятильник КНЭ-50/100  
Кипятильник электрический непрерывного действия – 2 шт  
Мясорубка электрическая МИМ-300  
Овощерезка  
Овощерезка универсальная для сырых и варенных овощей  
Тестомесильная машина  
Универсальный привод  
Электромясорубка  
Электросковорода жарочная