

Условия питания обучающихся

Общая площадь столовой – 650 кв.м.

Оснащение столовой: количество посадочных мест - 450, помещения обеденного зала с умывальной, помещение персонала с душевой и с/у, горячий и холодный цеха, овощной цех первичной и вторичной обработки, мясо-рыбный цех, доготовочный цех, мучной цех, моечная, помещение чистки яиц, моечная тары, загрузочная, склад овощей, кладовая сухих продуктов и помещение для нарезки хлеба, кухонное оборудование.

Организация питания обучающихся школы осуществляется согласно приказа № 21 от 07.09.2020г. «Об организации питания обучающихся в школе в 2020-2021 уч.г.».

При организации питания школа руководствуется СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ», Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся ОО» от 18.05.2020г. Питание школьников осуществляется в школьной столовой, обеспеченной всем необходимым оборудованием. В столовой - 450 посадочных мест. Школьная столовая расположена на первом этаже, имеет в наличии набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции и кулинарных изделий. Количество посадочных мест в обеденном зале позволяет обеспечить посадку учащихся в три потока. Система хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню. Отпуск горячего питания обучающимся производится по классам согласно графика питания обучающихся. Организация обслуживания учащихся осуществляется путем предварительного накрытия столов. В ежедневном рационе питания учитывается оптимальное соотношение пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементах, белков, жиров и углеводов.

Для обучающихся МБОУ СОШ № 33 предусматривается организация горячего питания, по 10-дневному меню.

Обучающиеся с ОВЗ обеспечены двухразовым горячим питанием.

Пищеблок школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно.

Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую.

Перед обеденным залом столовой оборудована зона, где расположены умывальники с подачей горячей воды.