**Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Для организации питания обучающихся, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами в школе оборудована столовая.

Помещение столовой включает в себя  обеденный зал на 60 посадочных мест и пищеблок.

Помещение пищеблока оснащено всем необходимым технологическим оборудованием.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям  общественного питания,  и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных  помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в отдельном помещении – моечной.

При входе в обеденный зал столовой установлены умывальники, электрополотенца.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептуры и технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Для того чтобы учащиеся получали питание горячим, работа столовой  организована по строгому графику.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, в школе большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется 10-дневное меню,  которое разрабатывает ООО «КШП» Брянского района.

Для контроля за организацией  питания  в школе   создана  бракеражная комиссия, в состав которой входит социальный педагог, учитель начальных классов, председатель профсоюзной организации. В обязанности комиссии входит контроль за поступающей  продукцией, за условиями получения, хранения и её реализации согласно срокам, контроль за санитарно — гигиеническим состоянием пищеблока.

Результаты проверок оформляются актами и рассматриваются на совещаниях.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ не предоставляется отдельное помещение для принятия пищи, вход оборудован поручнями.

Ежегодно составляется и утверждается режим питания, график приема пищи соблюдается

**График питания**

**в школьной столовой на 2024 – 2025 учебный год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Время | Классы | Ответственные |
| **ЗАВТРАК** | | |
| 9.00 | 5 «а», 5 «б», 9 «а»,  9 «б», 10,11 | Социальный педагог  Учитель – предметник |
| 9.55 | 1, 2 «а», 2 «б», 3 | Социальный педагог  Учитель – предметник |
| 11.00 | 6 «а», 6 «б», 7«а», 7«б» | Социальный педагог  Классный руководитель |
| 12.05 | 8 «а», 8 «б», 4 | Социальный педагог  Классный руководитель |
| **ОБЕД** | | |
| 13.00 | 5 «а», 5 «б», 6 «а»,  6 «б», 10 | Социальный педагог  Учитель – предметник |
| 13.55 | 7 «а»7 «б», 8 «а», 8 «б», 9 «а», 9 «б» | Социальный педагог  Учитель – предметник |