

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

В МБОУ СОШ №26 созданы условия для обеспечения школьников качественным и доступным питанием. Школьная столовая соответствует требованиям санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.4.2.2821-10

Сведения о состоянии пищеблока	Количественный показатель
предоставление услуг питания (самостоятельно, аутсорсинг)	предоставление услуг питания И.П. Колобкова
Общая площадь	126,1 м2
проектная мощность	-
количество обеденных залов	1
количество посадочных мест	120
количество смен питающихся	2
количество приемов пищи в день	3
наличие холодного водоснабжения	В наличии
наличие горячего водоснабжения	В наличии
технология мытья посуды:	
- наличие посудомоечной машины	В наличии
- посудомоечные ванны (количество)	3
наличие производственных помещений (цехов)	В наличии
наличие технологического оборудования	В наличии
наличие холодильного оборудования, в том числе:	
охлаждаемые (низкотемпературные) камеры	В наличии
бытовые холодильники	В наличии

Столовая оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой.

Помещения: кухня, моечная для столовой и кухонной посуды, кладовые для сухих продуктов и овощей, охлаждаемые низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов, бытовые помещения для персонала пищеблока.

В столовой предусмотрен обеденный зал на 120 посадочных мест.

В столовой установлены умывальники с холодной водой.

Охват качественным горячим питанием в среднем составляет 80-82 % (~1000 чел.).

Создана бракеражная комиссия, которая следит за качеством приготовления блюд.

Медицинский работник ежедневно проводит бракераж пищи.

Администрация школы проводит работу по соблюдению правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекций, о чём свидетельствуют результаты проверок, проводимых представителями Роспотребнадзора, пожарной инспекции.

Учащиеся начальной школы, посещающие группы продленного дня, получают и горячие обеды. Завтраки и обеды отвечают потребностям растущего организма в основных ингредиентах.

Разработано примерное 12-тидневное меню с учетом сезонности и необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7-11 лет и 12-18 лет).

Администрация школы согласовывает разработанное меню. Согласованное меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.

В школе предусмотрен щадящий режим питания с соблюдением диеты для детей с желудочно-кишечными заболеваниями, исключающий жирные, жареные, острые и соленые блюда.

В столовой организована круглогодичная дотация витаминов. Проводится витаминизация блюд с добавлением аскорбиновой кислоты в компот, чай.

Заключен договор аренды нежилого помещения, являющегося муниципальной собственностью с индивидуальным предпринимателем Раменской О.С.

Заключен договор на оказание услуг по организации питания обучающихся за счет бюджетных средств.

Заключен договор на оказание услуг по организации питания обучающихся ГПД за счет родительской платы.