

## Условия питания учащихся

В образовательной организации созданы условия горячего питания обучающихся. Организация горячего питания в образовательном учреждении утверждается приказом директора на текущий учебный год. Питание организовано в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и на основании Договора на оказание услуги по организации питания учащихся МБОУ СОШ №10 с ООО «Комбинат общественного питания», г. Полевской, Свердловской области.

Качественное питание обеспечивается разработанным двухнедельным всесезонным меню, утвержденное ФБУЗ «Центром гигиены и эпидемиологии в Свердловской области». На сайте образовательного учреждения для учащихся и их родителей (законных представителей) размещено Меню горячего питания на текущий учебный год, утвержденное приказом директора школы.

Оборудование и персонал школьной столовой покрывают потребность обучающихся в горячем завтраке и обеде. Образовательное учреждение имеет помещения для организации питания обучающихся – столовая, обеденный зал 100,5 кв. м на 140 мест и пищеблок, укомплектованный необходимым современным технологичным оборудованием и инвентарем. Оборудование для приготовления горячей пищи состоит из жарочной плиты и духового шкафа. Наличие пароконвектомата обеспечивает скорость приготовления пищи и здоровое питание. Использование мармита обеспечивает температурный режим пищи.

Столовая имеет два заготовочных цеха, один из них мясорыбный цех. В столовых, которые работают на сырье при сравнительно небольшом количестве перерабатываемых мяса и рыбы проектируется мясорыбный цех. В цехе оборудованы места для обработки мяса и рыбы. Птица обрабатывается на том же участке, где и мясо. Оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью той или иной линии обрабатываемого сырья. Мясорыбный цех предназначен для первичной обработки мяса и рыбы, и для приготовления из них полуфабрикатов. Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное, посредством ламп накаливания и через оконные проёмы. В цехе имеется оборудование и инвентарь: 2 производственных стола, мясорубка, холодильник, морозильник, раковина, 2 ванны, стеллаж для посуды цеха, промаркированные ножи, лопатки, разделочные доски, весы типа ВНЦ-2, разрубочный стул.

В столовой расположены умывальные раковины, санитайзеры с

антисептиком, имеются электросушилки, бумажные полотенца для просушки рук.

За каждым классом в столовой закреплены столы для питания. На переменах в столовой организовано дежурство

Ежедневно питание контролируется бракеражной комиссией и родителями.

Дополнительно в школьной столовой организована работа буфета. На основании постановления Администрации города Нижний Тагил от 04.09.2023 №2056-ПА

«Об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений на 2023-2025 годы», за счет субсидий из областного бюджета предоставляется:

<b>Наименование категории питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений</b>	<b>Цена на одного учащегося в день, руб. 2023-2024 уч. год</b>
Бесплатное питание (завтрак или обед) учащихся, получающих начальное общее образование	99,77
Бесплатное питание (завтрак или обед) учащихся 5–11 классов из числа детей-сирот; детей, оставшихся без попечения родителей; детей мобилизованных, детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области; детей из многодетных семей;	163,58
Питание учащихся за счет родительской платы	80,00 103,00

Охват учащихся горячим питанием обучающихся составляет 90,2%.



