

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

МКОУ СОШ с.п. Герменчик является муниципальным казенным общобразовательным учреждением, имеющим статус юридического лица. Школа работает в одну смену, количество учащихся 584. Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков. Горячим питанием обеспечены учащиеся начальных классов в количестве 217 человек . Кроме этого, бесплатное горячее питание получают учащиеся 5-11 классов(в кол-ве 25 человек) из них: дети из малообеспеченных семей в количестве 4 чел., дети с ОВЗ 2 , дети участников СВО -17 человек ,опекаемые дети -2 . Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерное двухнедельное меню. Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов. В меню довольно разнообразный ассортимент блюд.

Оборудование и организация работы школьной столовой.

По характеру производства столовая школы относится к типу- столовая образовательного учреждения. Продукты поставляет ИП Семенов Анзор Валериевич и глава крестьянского (фермерского)хозяйства Гоплачев Аслан Замирович.

Столовая находится в здании школы и включает в себя следующие группы помещений:

Зал приема пищи- 102 посадочных мест;

3 умывальника для посетителей при входе в столовую.

В состав производственного помещения столовой входит: заготовочный и додготовочный, моечная для столовой и кухонной посуды.

Для приготовления холодных блюд предусмотрены отдельные столы. Оборудование школьной столовой составляют электроплиты, бытовые холодильники для хранения молочной продукции (сметана, масло сливочное, молоко) и для мясной продукции . Посуду моют ручным способом. В залах для приема пищи размещены столы стандартной облегченной конструкции . Штат работников столовой 3 человека: 1 повар и 2 кухонных рабочих .

Рабочий день начинается в 7 часов и заканчивается в 15:00ч.

Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы. Повар осуществляет контроль поступившего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале.

Горячий завтрак школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы . Дети с ОВЗ получают двухразовое горячее питание.