

Информация об условиях питания обучающихся

(в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ) МКОУ НШДС №12 ст. Александровской

Условия для обеспечения питанием

Столовая

Площадь - 49м²

Обеденный зал на 48 мест (столы -8 шт., стулья – 50 шт.);

Посуда: 3 комплекта посуды по 50 шт., половники – 3 шт., кастрюли - 8шт., ножи - 12шт.

Технологическое оборудование: 2 электроплиты, 2 морозильных ларя, 5 холодильников, электромясорубка, овощерезка, мармит, жарочный шкаф, ванны моечные, водонагреватель для мытья посуды и мытья рук.

Помещения для хранения и приготовления пищи;

Помещение столовой оборудовано водонагревателем для мытья рук, мытья посуды.

Персонал: Шеф-повар, повар, 1 кухонная рабочая. Персонал обеспечен спец. одеждой. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

График приема пищи

Организация питания производится в столовой школы, находящейся на первом этаже здания. Питание организовано в соответствии с графиком.

Расписание учебных занятий предусматривает перерывы для питания обучающихся.

1 перемена - 1 – 2 классы

2 перемена – 3-4 классы,

обед (ГПД).- 13:00-13:30

Охват питания – по начальной школе, детей - инвалидов и лиц с ОВЗ - 100%.

Стоимость обеда:

бюджетного (для детей- инвалидов и детей с ОВЗ) - 32,31 руб;

платного (за счет средств родителей): ГПД -32,31 руб.

1-4 классы - бесплатное питание за счет средств федерального бюджета: горячий завтрак - стоимость - 65,07 руб.

Столовая МКОУ НШДС № 12 ст. Александровской укомплектована всем необходимым кухонным оборудованием, которое находится в исправном рабочем состоянии. Питание отвечает санитарно-эпидемиологическим нормам, соблюдается калорийность, витаминизация и разнообразие в приготовлении завтраков, обедов и полдников. Учащиеся 1-4 классов и учащиеся из малообеспеченных семей обеспечиваются бесплатным питанием.

. Питание учащихся находится под постоянным контролем медсестры школы, который включает в себя:

- качество поступающих продуктов и их транспортировку,
- условия хранения и соблюдение сроков реализации,
- соблюдение технологии приготовления и качества готовых блюд,
- режим пищеблока и организация обработки посуды,
- соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

Организацию питания осуществляет персонал пищеблока: шеф-повар, 1 кухонная рабочая. Персонал обеспечен спец. одеждой. Порционирования и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарные изделия (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.