

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа №3 имени П.И. Ефимова»

Информация об условиях питания обучающихся в учреждении

В столовой МБОУ «ООШ № 3 им.И.Ефимова» имеется оборудованный в соответствии с требованиями пищеблока и обеденный зал общей вместимостью на 60 посадочных мест. Организовано горячее питание учащихся, охват питанием составляет 89,2 %. Обеспечивается бесплатное питание обучающихся начальной школы и детей 5-9 классов из малообеспеченных, многодетных семей, детей-инвалидов, детей с ОВЗ, опекаемых детей и детей-сирот.

В школе работает электронная система учета питания "Электронная школа 2.0 " с безналичной оплатой и платной оплатой .

В столовых проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима обучающихся через питьевой фильтрующий фонтанчик.

Перед входом в столовую для мытья рук организовано специальное место с раковинами и бесконтактный дозатор с антисептика для обработки рук.

Столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешенные средства дезинфекции.

Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и инвентарь промаркированы. Моющих средств хватает. Все электроплиты находятся в рабочем порядке.

Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует **СанПин 2.4.5.2409-08**

Уровень материально-технической базы пищеблока

В школьной столовой выполняются все санитарно – эпидемиологические требования, имеется пищеблок с необходимым инвентарем и технологическим оборудованием.

Материально техническое оснащение

№ п/п	Название	Количество
1.	Обеденный зал.	1
2.	Кухня	1
3.	Весы напольные	1
4.	Весы электронные	1
5.	Шкаф холодильный	3
6.	Электрическая плита	1
7.	Стол производственный	6
8.	Шкаф пекарный	1
9.	Ванна моечная	6
10.	Полка для сушки посуды	3
11.	Холодильник	2
12.	Мясорубка	2
13.	Протирочная машина	1
14.	Морозильный ларь	2
15.	Кондиционер	1
16.	Вытяжка	1
17.	Миксер	1
18.	Водонагреватель	2

Директор школы

Г.С. Дунина