

Сведения об условиях питания обучающихся в 2026/ 2027 учебном году

Организация питания обучающихся МБОУ «СОШ с. Шатой» осуществляется Учреждением на базе школьной столовой (приспособленное помещение), соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям. Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся. Обеденный зал школьной столовой размером 108 кв.м. рассчитан на 60 посадочных мест. Кухня столовой оснащена технологическим оборудованием, что позволяет производить качественную и полезную пищу.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всего помещения, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Питание обучающихся осуществляется с учетом эпидемиологической ситуации, соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все поступаемые

продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не требуется, ввиду отсутствия таковых.

Количество обучающихся, обеспеченных горячим питанием в первую смену – 161 чел., во вторую – 16 чел.

Цинцаева Лала
Мовлдиевна

Подписан: Цинцаева Лала
Мовлдиевна
DN: C=RU, S=Чеченская Республика,
L=с. Шатой, Т=Директор, О="МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ""СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
С.ШАТОЙ""", СНИЛС=13267329659,
ИНН=201579498196,
E=shatoy_sosh@mail.ru, G=Лала
Мовлдиевна, SN=Цинцаева,
CN=Цинцаева Лала Мовлдиевна
Основание: я подтверждаю этот
документ своей удостоверяющей
подписью
Дата: 2026-10-26 22:30:27