

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Нарышкинская средняя общеобразовательная школа»



**ИНФОРМАЦИЯ**  
**ОБ УСЛОВИЯХ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Пояснительная записка.**

Организация питания в школе осуществляется согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Условия организации питания соответствуют требованиям, предъявляемым к школьным пищеблокам: площадь пункта приёма пищи – 34,035 кв. м., что соответствует 48 посадочным местам, водоснабжение и канализация в комнате приготовления пищи, площадь которой составляет 36 кв. м и объём – 105 куб. м., централизованные, имеется необходимое технологическое оборудование для подготовки и приготовления пищи, мойка обеспечена горячей водой. Пищеблок содержится в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, сырьё и пищевые продукты хранятся в соответствии с санитарными требованиями, контроль за хранением сырья, пищевых продуктов и готовых блюд осуществляет бракеражная комиссия. Сотрудники пищеблока обеспечены спецодеждой, в том числе масками и перчатками в соответствии с соответствующей санитарно-эпидемиологической обстановкой в определённый период времени. Для работников пищеблока созданы условия соблюдения ими правил личной гигиены, выделяется нужное количество моющих, дезинфицирующих и чистящих средств.

За каждым классом закреплены посадочные места. Практические навыки поведения в столовой прививаются и укрепляются на протяжении всего периода обучения детей в образовательной организации. Ответственность за поведение обучающихся и воспитанников в пункте приёма пищи возложена на классных руководителей начальных классов и дежурных учителей.

Школа является средней общеобразовательной, но малокомплектной, так как фактически по состоянию на 1 ноября 2020-2021 учебного года в школе функционирует 9 классов-комплектов. Помещение предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного, холодильного оборудования и зоны для приёма пищи обучающимися.

Раздел XI (Требования к организации питания в малокомплектных организациях) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в школе полностью соблюдены и выполнены.

Информация «Об условиях организации питания обучающихся» состоит из трёх разделов:

- I. Информация «О перечне категорий обучающихся, получающих питание».
- II. Данные «О стоимости питания».
- III. Данные «О режиме питания».

**I. ИНФОРМАЦИЯ**  
**О ПЕРЕЧНЕ КАТЕГОРИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ПОЛУЧАЮЩИХ ПИТАНИЕ**

№ п/п	Категория обучающихся
1	Обучающиеся 1-4 классов