**Информация об условиях питания обучающихся**

**МБОУ ОЦ АНТАРЕС ПГО**

В **МБОУ ОЦ АНТАРЕС ПГО** в целях обеспечения учащихся питанием, отвечающим современным требованиям санитарных норм   и правил для обучающихся   запланированы ряд мероприятий. Работа ведется по следующим направлениям: организационные мероприятия, работа с родителями, работа по формированию у  обучающихся по формированию потребности в здоровом питании, работа с педагогическим кадром, развитие материально- технической базы столовой ОЦ.  
Столовая расположена в удобном для посещения месте в зданиях на первом/втором этажах, рассчитана по проекту на 224 посадочных места. Количество обучающихся в 2023-2024 уч. году - 1028 человек, занятия проходят в две смены. 100% учащиеся охвачены горячим питанием.  
Горячие завтраки школьники получают после 1,2,3 уроков. Обед начинается  в 11.15 часов для 1-10 классов, вторая смена питается12.30, после 4-го урока. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором **МБОУ ОЦ АНТАРЕС ПГО** и вывешен на стенде и сайте.  
В школе работает бракеражная комиссия и комиссия по изучению вопросов организации питания. Комиссии осуществляют свою деятельность в соответствии с Федеральными законами  и нормативными правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания. Рабочий день в школьной столовой начинается с 8.00 часов и заканчивается в 17.00  часов. Работники столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем столе.   
Главная задача школьной столовой - обслуживание определенного количества обучающихся в короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность детей в столовой.  
Посуда в столовой фарфорово-фаянсовая, ложки и вилки из нержавеющей стали. Использованная посуда относится вручную каждым обучающимся к окошку моечной. В обеденном зале установлены столы для приема  пищи прямоугольной  формы со стульями. Столы после каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими  дезинфицирующими средствами.  Периодически работники столовой проходят инструктаж, сдают зачет по санминимуму, раз в год проходят медосмотр.  
В школьной столовой уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно- эпидемиологических требований, предъявляемых к организации школьного питания. При обеденном зале столовой устанвлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками   установлены два электрополотенца.  
Строго соблюдаются сроки реализации пищи. Образцы пищи хранятся в стеклянной таре в холодильнике двое суток.  
Для питания обучающихся в школьной столовой разработаны примерное и фактически двухнедельное меню горячих  завтраков и обедов, сбалансированное по содержанию и калорийности.  
Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты  оформлены в соответствии с рекомендациями  санитарных правил.  
Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Ежедневно в рационах  питания  включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты получают 1 раз в 2-3 дня.