

## Об условиях питания обучающихся

В образовательном учреждении горячее питание обучающихся организовано на базе ГБОУ СО «Школа города Лесного», расположенного по адресу: ул. Ленина, 30 в буфет-раздаточной на 50 посадочных мест. Имеется все необходимое технологическое оборудование, соответствующее паспортным характеристикам.

Согласно годовым графикам ТО и ППР за отчетный период проводятся проверки работоспособности холодильного и технологического оборудования с составлением актов.

В течение учебного года на основании Федерального Закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключаются государственные контракты с ООО «Самоцвет» об оказании услуг по организации и обеспечению горячим питанием. Все обучающиеся охвачены горячим 2-разовым питанием (завтрак, обед), учащиеся, посещающие группу продленного дня, получают полдник.

С января 2026 года ученики 1-4 классов получают горячее питание за счет средств Федерального бюджета в сумме 87 руб.74 коп. на одного обучающегося. За счет средств областного бюджета в сумме 176 руб.26 коп. на одного обучающегося.

Обучающиеся 5-9 классов получают горячее питание за счет средств областного бюджета в сумме 290 руб. 00 коп. на одного обучающегося. Разработан и утвержден график приема пищи обучающихся. Питьевой режим организован, в буфет-раздаточной установлен питьевой фонтан. Один раз в год проводится внутришкольный контроль за организацией питания обучающихся. Все вопросы по контролю за оказанием услуг по обеспечению горячим питанием и качеством питания обучающихся осуществляет школьная комиссия, в состав которой входят представители администрации школы, родители (законные представители). Совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого обучающегося нашей школы. Основные направления деятельности комиссии по контролю оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся:

- санитарное состояние буфет-раздаточной;
- качество поступающей готовой пищи;
- реализация пищи согласно срокам;
- соответствие рациона питания по утвержденному меню;
- организация приема пищи обучающимися;
- сопроводительная документация на поступающую пищу;
- ведение бракеражного журнала готовой продукции;
- ведение гигиенического журнала (для сотрудников);
- ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- работа технологического оборудования, его исправность;
- чистота посуды, столовых приборов, целостность посуды;
- накопительная ведомость.

Буфет-раздаточная оснащена следующим оборудованием:

Наименование	Количество
Машина посудомоечная AOUA 50 MONO	1
Водонагреватель накопительный THERMEX	1
Кипятильник электрический	1
Облучатель рециркулятор бактерицидный	1
Питьевой фонтан	1
Проточный питьевой фильтр Гейзер	1
Эл. мармит для 1 блюд	1
Прилавок столовых приборов	1

Холодильник «Саратов 258»	1
Дозатор локтевой с антисептиком для обработки рук	1
Стол СТ обеденный светлое дерево	10
Табурет обеденный	50
Жалюзи	3
Стол производственный	5
Стеллаж производственный	1
Шкаф для посуды	2
Шкаф металлический для спецодежды	1
Зеркало	1