

**Обеспечение образовательной деятельности
оснащенными помещениями для создания здоровых условий питания обучающихся**

1. Условия для организации питания

Положение	Корпус №1. г.Астрахань, ул.Академика Королева/ ул.Чугунова 48/22	Корпус №2. г.Астрахань, ул.Староастраханская/ ул.Вильнюсская 92/97А	Корпус №3. г.Астрахань, ул.Сун Ят-Сена 61Б
Структура пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал (123,8 кв.м); • кухня (95,3 кв.м) 	<ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал (56,8 кв.м); • кухня (76,73 кв.м) 	<ul style="list-style-type: none"> • кухня (76 кв.м)
Структура кухни	<ul style="list-style-type: none"> • производственный цех; • моечная; • подсобные помещения - 4 шт.; • туалет 	<ul style="list-style-type: none"> • производственный цех; • моечная; • складские помещения - 3 шт.; • овощной цех; • мясной цех; • морозильная камера; • подсобное помещение; • туалет 	<ul style="list-style-type: none"> • производственный цех; • моечная; • кладовая; • подсобные помещения - 2 шт.
Умывальники	на 6 чел.	на 2 чел.	в группах
Число посадочных мест в обеденном зале	80	36	в группах

2. Оборудование пищеблоков

Плита электрическая	2	3	1
Шкаф жарочный электрический	0	1	0
Шкаф пекарный электрический	0	1	0
Котел пищеварочный электрический	0	1	0
Кипятильник электрический	1	2	0

Положение	Корпус №1. г.Астрахань, ул.Академика Королева/ ул.Чугунова 48/22	Корпус №2. г.Астрахань, ул.Староастраханская/ ул.Вильнюсская 92/97А	Корпус №3. г.Астрахань, ул.Сун Ят-Сена 61Б
Холодильники, морозильные лари	6	6	3
Мармиты электрические	0	2	0
Машина кухонная универсальная	1	0	0
Электромясорубка	0	1	1
Измельчитель электрический	0	0	1
Блинный аппарат электрический	0	0	1
Весы (электронные, механические)	5	2	1

3. Обеспечение питанием обучающихся

Питание обучающихся обеспечивается самой организацией и осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного и школьного возраста. На основе примерного 14-дневного меню ежедневно на следующий день диетической сестрой составляется меню-требование и утверждается директором организации. Меню разрабатывается в соответствии с «Рационом питания (меню) для детей с 24 часовым пребыванием в учреждении», утвержденным директором образовательной организации и согласованным 03.03.2012 г. с управлением Роспотребнадзора по Астраханской области. Утвержденное директором меню ежедневно вывешивается в столовых школы.

Продукты питания приобретаются в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию и на основании договора, заключенного с торгующей организацией. В целях создания условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в образовательной организации питание организуется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" и СанПин 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях".

В образовательной организации организовано 6-разовое питание, которое осуществляется в соответствии с расписанием, утвержденным директором по согласованию с родителями (законными представителями). Для организации обедов обучающихся введены две большие перемены по 20 минут – прием пищи осуществляется в 2 перемены в корпусах №1 и №2, в одну в корпусе №3. Готовая пища выдается на раздачу только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора. В целях профилактики гиповитаминозов диетической сестрой осуществляется «С» витаминизация, согласно возрастным нормам, утвержденными СанПиН, осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти Астраханской области, обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджета Астраханской области.

В целях контроля за качеством питания, администрацией образовательной организации ежегодно разрабатывается план производственного контроля.

Положение	Корпус №1. г.Астрахань, ул.Академика Королева/ ул.Чугунова 48/22	Корпус №2. г.Астрахань, ул.Староастраханская/ ул.Вильнюсская 92/97А	Корпус №3. г.Астрахань, ул.Сун Ят-Сена 61Б
Общее количество обучающихся, чел.	131	70	110
Общее количество обучающихся, питание которых осуществляется за счет бюджетных ассигнований бюджета Астраханской области, чел.	131	70	49
Общее количество обучающихся, питание которых осуществляется за счет родительской платы, чел.	0	0	61
Процент охвата обучающихся питанием, %	100%	100%	100%