

ДЗ.ЕУДЖЫХЪ.ЕУЫ САХАРЫ
БЫНЪЕТТОН ХИУЫНАФЪ.ЕЙАДЫ
АДМИНИСТРАЦИ
КОРНЕВА СОФЬЯ ВЛАДИМИРЫ ЧЫЗДЖЫ
НОМЫЛ МУНИЦИПАЛОН БЮДЖЕТОН
ИУМ.ЕЙАГ АХУЫРАДОН УЧРЕЖДЕНИ
АХУЫРАДОН ИУМ.ЕЙАГ АРТЫККЪ.ЕГ.ЕМ
АСТ.ЕУККАГ СКЪОЛА

АДМИНИСТРАЦИЯ МЕСТНОГО
САМОУПРАВЛЕНИЯ
Г. ВЛАДИКАВКАЗА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3
ИМЕНИ КОРНЕВОЙ СОФЬИ ВЛАДИМИРОВНЫ

«13» 04 2021 года

**ИНФОРМАЦИЯ
О СПОСОБАХ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МБОУ СОШ № 3 ИМЕНИ КОРНЕВОЙ С,В
ГОРОДА ВЛАДИКАВКАЗА РСО-АЛАНИЯ
В 2020-2021 УЧЕБНОМ ГОДУ**

С 1 сентября 2020 года в школе организовано бесплатное горячее питание для всех обучающихся 1-4 классов, а также льготное горячее питание для следующих категорий обучающихся:

- с ограниченными возможностями здоровья;
- 5-9 классов из малообеспеченных и многодетных семей.

Льготное питание носит заявительный характер. Основанием для отказа в назначении обеспечения горячим питанием за счет средств бюджета является:

- предоставление не в полном объеме документов, указанных в нормативно-правовом акте АМС г. Владикавказа.
- несоответствие документов требованиям для получения горячего питания.

В основу организации горячего питания в школе положены нормативно-правовые документы вышестоящих организаций, а также нормативно-правовые документы в виде приказов и внутришкольных локальных актов (Положение об организации горячего питания и Положения об организации родительского контроля за качеством горячего питания в школе»).

Организация питания в школе соответствует требованиям, предъявляемым к школьным столовым: зал на 120 посадочных мест, водоснабжение, канализация, кухня, мойка, имеется необходимое оборудование, мойка обеспечена горячей водой, все помещения столовой содержатся в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, сырье и пищевые продукты хранятся в соответствии с требованиями, контроль за хранением сырья, пищевых продуктов и готовых блюд осуществляет бракеражная комиссия, сотрудники пищеблока обеспечены спецодеждой, в том числе масками и перчатками. В столовой созданы условия для соблюдения правил личной гигиены, обеспечено нужное количество моющих, дезинфицирующих и чистящих средств.

За каждым классом закреплены посадочные места-столы.

Меню достаточно разнообразное. Разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки. В рационе ежедневно присутствуют мясо или рыба, сливочное и растительное масло, хлеб, выпечка собственного приготовления.

В течение недели в рационе обязательно присутствуют крупы и макаронные изделия, свежие овощи, картофель, витаминизированные салаты.

Организация питания в школе осуществляется по договору с комбинатом школьного питания г. Владикавказа.

Для контроля над работой пищеблока созданы две комиссии: бракеражная комиссия и комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в которую входят член Управляющего совета, представитель родительского комитета. Приказом по школе назначены ответственные за организацию питания в школе.

и.о. директора  Г.М. Каргинов