



Местная администрация
городского округа Баксан
Кабардино-Балкарской
Республики Муниципальное
Казенное
общеобразовательное
учреждение «Средняя
общеобразовательная
Школа № 10 имени
Б.М.Карданова г.Баксана»
пер.Иванова д.1

Къэбэрдей-Балъкъэр Республикэм щыщ
Бахъэсн кудейм и щыпплэ администрацэ
Муниципальнэ
казеннэ общеобразовательнэ
Іуэхущаплэ «Бахъэсн
къалэ дэт Къэрдэн Б.М. и цлэр зезыхъэ
епщланэ курыт еджаплэ»

пер.Иванова д.1

Къабарты-Малкъар
Республиканы Бахсан шахар
округуну жер-жерли
администрациясы Битеу билим
берген муниципал къырал
учреждениасы «Карданов Б.М.
атны жюрютген Бахсан
шахарны битеулю билим
берген № 10 школу»

пер.Иванова д.1

ОКПО31836198 ОГРН 1020700510885 ИНН/КПП 0701004349
361501 тел/факс (866-34)4-75-83 E-mail <kanukova-school10@list.ru>

«14» сентября 2022 г.

Сведения об организации горячего питания

Организация питания в МКОУ «СОШ №10 им.Б.М.Карданова г.Баксана» в МКОУ «СОШ №10 им.Б.М.Карданова г.Баксана» организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, регионального, муниципального и школьного уровней.

В целях организации питания детей в школе ведется следующая документация:

- положение об организации питания;
- положение о порядке допуска родителей обучающихся в помещение для приема пищи;
- документация по СанПиНу;
- приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- приказ об организации питания;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- приказ о создании общественного контроля за организацией горячего питания;
- журнал учета посещения учащимися столовой.

В школе функционирует столовая на 100 посадочных мест. Питанием охвачены 284 учащихся начальных классов. Питание учащихся осуществляется в одну смену, но на разных переменах. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Для мытья рук установлены бумывальных раковин. Персонал обеспечен специальной одеждой. К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинские осмотры. Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утвержденное директором школы, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Качество пищи ежедневно проверяется поваром и медицинской сестрой. На все товары имеются сертификаты качества.

Питание учащихся осуществляется в течение 5-ти учебных дней согласно примерному цикличному меню, рассчитанному на 10 дней. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя.

Директор  М.М.Канукова