**Материально – техническое оснащение школьной столовой**

**в 2026-2026 учебном году**

Одни из важнейших факторов сохранения и укрепления здоровья учащихся в школе является правильное и сбалансированное питание. Перед педагогическим коллективом школы стоит цель:

-сформировать у детей представление о правильном рациональном питании, охватить горячими завтраками и обедами 100 % учащихся.

 В столовой школы имеется оборудованный в соответствии с требованиями пищеблок (кухня 31 кв.м, подсобные помещения 7,9 кв.м, туалет 1кв.м) обеденный зал общей вместимостью на 48 посадочных мест.

В летний период 2025 года проведён капитальный ремонт пищеблока и столовой: выровнены стены, уложена плитка на стенах, в помещениях пищеблока в кладовых заменена плитка на полу. Деревянный пол помещения столовой заменён на керамическую плитку. Заменены старые обеденные столы на новые. Произведенные изменения улучшили качество санитарной обработки помещений и столов, и на 100% выполнены неоднократные предписания Управления Роспотребнадзора по Республике Хакасия в отношении старых полов со сколами и трещинами и обеденных столов с дефектами рабочей поверхности.

Приобретено оборудование: четырёхконфорочная электроплита, сковорода, холодильный шкаф для хранения овощей, морозильная камера для хранения полуфабрикатов из мяса и рыбы¸ кухонная и столовая посуда.

 Кладовщик столовой, повар пищеблока руководствуются Основным (организованным) меню (осень-зима, весна-лето для учащихся 7-11 лет, для учащихся 12-18 лет).

 С 2 сентября 2025 года в школьной столовой организовано питание по Основному (организованному) меню (осень-зима), утверждённому приказом от 28 августа 2025.

Основное (организованное) меню для организации питания учащихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Новомихайловская средняя школа»» разработано в соответствии с утвержденными Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом пожелания родителей (законных представителей) и детей, при этом сохранив рациональное питание.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд, разработанные с использованием единого сборника технологических нормативов, рецептур блюд и культурных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно- профилактических учреждений. Под редакцией А.Я. Перевалов, Н. В. Тапешкина – Пермь: Издание 1-е, 2018. – 404с.; справочника: Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Дели принт, 2002-236с.

Так как учреждение работает на полуфабрикатах из мяса говядины, птицы и рыбы были составлены техно-технологические карты на полуфабрикаты (котлеты, наггетцы, биточки) в соответствии с межгосударственным стандартом ГОСТ 31987-2012г., разработанные ОАО «Всероссийский научно – исследовательский институт сертификации», введенный в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01.01.2015г. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06.2013г. №196-ст.

В школе предусмотрен один прием пищи (обед), так как продолжительность нахождения учащегося в общеобразовательной организации составляет до 6 часов. В основу разработки примерного меню заложены нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп, представленные в Таблице 1 Приложение № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, калорийность между приемами пищи распределена в соответствии с Таблицей 3 Приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) указаны в соответствии с Таблицей 3 Приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В основном (организованном) меню содержание белков, жиров и углеводов рассчитано с учетом требований п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню дифференцировано по 2 возрастным группам школьников: 7-11 лет, 12-18 лет. Меню разнообразное, соответствует нормам качества питания школьников. Обед составляет 30-35% от соответствующей возрастной суточной потребности пищевых веществах и энергии. В рацион питания учащихся с указанием количества белков, жиров, углеводов и калорийности включены блюда из мяса, рыбы, молока, сыра, фруктов, овощей и кондитерских изделий, несодержащих пальмовое масло.

В соответствии с п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложения 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

Согласно 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 блюда приготавливается с использованием йодированной соли. В целях эффективного оздоровления детей и профилактики недостаточности витамина С в школе проводится искусственная С – витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой (0,05гр. – для учащихся 7-11 лет и 0,07гр. – для учащихся 12-18 лет на порцию). Витамин С вводят в компоты и т.п. после их охлаждения не ниже 140C непосредственно перед подачей.

Для витаминизации готовых 1 и 2 блюд в их состав можно включать зеленый лук, укроп, петрушку.

В исключительных случаях отсутствия какого-либо продукта для сохранения пищевой биологической целостности рациона производится замена в соответствии с таблицей о взаимозаменяемости Приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

 В столовой проводится отбор суточных проб готовой продукции. Качество и технология приготовления блюд соответствует нормам СаНПиН. Выход блюд соответствует возрасту, имеются технологические карты, которые соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

 В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно.

 В школьной столовой выполняются санитарно-эпидемиологическим требованиям к имеющемуся уровню материально-технического оборудования пищеблока, которое представлено в таблице № 1.

 Таблица № 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название** | **Количество** |
| 1. | Обеденный зал, оборудованный мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств  | 48 посадочных мест |
| 2. | Водонагреватель емкостью по 100 литров  | 2 шт. |
| 3. | Стеллаж для кухонной посуды  | 1 шт |
| 4. | Эл. Плита 4-х комфорочная, стационарная с встроенной духовкой | 1 шт. |
| 5. | Электрожаровня | 1шт. |
| 6. | Стол производственный  | 3 шт. |
| 7. |  Весы электронные МК-152-А21-15 кг | 3 шт. |
| 8. | Холодильник для хранения суточных проб | 1 шт. |
| 9. | Ванна для мытья посуды 2-х и 3-х секционная | 1/1 шт. |
| 10. | Холодильный шкаф «Polar» для хранения овощей и фруктов, емкостью 250 кг. | 3 шт. |
| 11. | Морозильная камера «Бирюса» для хранения замороженной рыбы, мяса и полуфабрикатов | 2 шт. |
| 12. | Холодильник для хранения молочных продуктов  | 1 шт. |
| 13. |  Мармит для вторых блюд | 1 шт. |
| 14. | Мармит для первых блюд | 1 шт. |
| 15. | Холодильная витрина для 3 блюд | 1 шт. |
| 16. | Приточная вытяжная вентиляция | 1 шт. |

 Столовая полностью укомплектована посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производится с соблюдение всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешенные средства дезинфекции.

 Обеспеченность инвентарем, посудой представлена в таблице № 2.

Таблица № 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Количество |
| 1. | Тарелки для первого | 120 шт. |
| 2. | Тарелки по второе | 120 шт. |
| 3. | Салатницы | 180 шт. |
| 4. | Ложки | 130 шт. |
| 5. | Вилки | 120 шт. |
| 6. | Ножи | 10 шт. |
| 7. | Кастрюли разного объема от 1,5 литров до 30 литров | 20 шт. |
| 8. | Сковорода | 2 шт. |
| 9. | Ковш | 2 шт. |
| 10. | Поварешки | 3 шт. |
| 11. | Чашки для готовой продукции | 8 шт. |
| 12. | Доски разделочные | 6 шт. |
| 13. | Стаканы | 120 шт. |
| 14. | Дуршлаг | 2 шт. |

 При организации питания используется фарфоровая и стеклянная посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

 Столовые приборы (ложки, вилки) посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали и аналогичным по гигиеничным свойствам материалам.

 Оформлен информационный стенд по здоровому питанию. Перед входом в столовую для мытья рук организованы специальные места с раковинами и электрополотенцем.

 Обеспеченность принадлежностями личной гигиены работников пищеблока представлена в таблице № 3.

Таблица № 3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Количество** |
| 1. | Раковина для мытья рук | 2 шт. |
| 2. | Дозатор для мытья рук | 2 шт. |
| 3. | Полотенце бумажные | По мере необходимости |
| 4. | Полотенце х/б | 10 шт. |

 Повар, подсобный рабочий имеют три комплекта сменной одежды.