

В школе организовано питание учащихся 1-11 классов и дошкольной группы .

Школьная столовая размещена на 1 этаже здания. Столовая имеет 2 обеденных зала площадью 88 кв.м на 72 посадочных места.

На основании гражданско-правового договора на оказание услуг по организации питания учащихся в школе осуществляет питание ООО «Русский пир»

Генеральный директор: Кененсаринова Динара Анваровна

Адрес: город Калининград, ул. Октябрьская, 8 Офис 503

Телефон: 8 (4012) 307081

Питание за родительские средства с 01.09.17 г.:

- стоимость завтрака и обеда для дошкольной группы – 76 рублей;

- стоимость обеда – 63 рубля.

- для детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- для детей из малоимущих семей, в которых доход на одного члена семьи за предыдущий квартал ниже прожиточного минимума;
- для детей из многодетных семей;
- для детей-инвалидов;
- для детей, находящихся в социально-опасном положении (социально опасное положение – ситуация, представляющая опасность для жизни и здоровья ребенка вследствие воздействия определенных социальных обстоятельств);

обед, учащиеся до 11 лет – 55,70 рублей;

обед, учащиеся с 11 лет и старше – 60 рублей.

ежим питания:

Перемена	Время	Вид питания	Классы
1 перемена	9.45 – 9.55	завтраки	Дошкольная группа
2 перемена	11.35 – 11.55	обеда	1-4
3 перемена	12.40 – 13.00	обеда	5-11
4 перемена	13.45 – 13.55	Платное питание, буфет	

Требования к педагогическим работникам, осуществляющим деятельность в сфере формирования культуры здорового питания

Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен знать:

- – основы современной государственной политики в сфере питания;
 - – федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;
 - – основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;
 - – возрастные особенности здорового питания детей и подростков;
 - – основные сведения о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека.
1. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен владеть:
 - – современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в т. ч. культуры здорового питания;
 - – здоровьесберегающими образовательными технологиями;
 - – способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием.
 1. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен обладать навыками:
 - – организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;
 - – индивидуального консультирования;
 - – проведения социологических исследований;
 - – подготовки наглядной агитации;
 - – организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников образовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни.
 1. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен уметь разрабатывать образовательные программы, отдельные образовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, воспитанников, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс.
 2. Деятельность педагогического работника по формированию культуры здорового питания должна быть:
 - – научной;
 - – систематической;
 - – последовательной;
 - – наглядной;
 - – практикоориентированной.

Памятка “Мероприятия ежедневного контроля пищеблока образовательной организации”

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
 - сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);
 - качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).
1. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.:
 - исправности холодильного оборудования;
 - соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
 - температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
 - правил товарного соседства;
 - отсутствия видимых признаков порчи продукции.
 1. Контроль на этапе технологического процесса:
 - соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
 - температурно-временных параметров производства и хранения;
 - отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
 - наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
 - ассортимента и объема производимой продукции.
 1. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:
 - органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т. д.);
 - маркировки инвентаря и разделочных досок;
 - сроков приготовления и реализации готовых блюд;
 - массы нетто одной порции;
 - полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.).
 1. Контроль уборки помещений пищеблока:
 - мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Шакнере Юлия Владимировна

Действителен с 09.03.2021 по 09.03.2022