

## **Общая информация об условиях организации питания.**

Организовывая горячее питание для обучающихся школы, МАОУ СОШ №3 руководствуется Сан ПиН 2.4. 079-20 Гигиена детей и подростков, рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Подтвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.20.г. №32

В общественном учреждении предусмотрены помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенный необходимым оборудованием, инвентарем. Предусмотрено помещение для приёма пищи, снабженное соответствующей мебелью. Разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.