ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

об условиях организации питания обучающихся

в МКОУ СОШ №5 г.п. Терек.

2026 – 2027 учебный год.

1. Общие принципы организации

Питание в школьной столовой организовано в соответствии с требованиями Федерального закона № 47-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также региональными и муниципальными программами по обеспечению здорового питания обучающихся.

Основные цели:

- Обеспечение учащихся сбалансированным, безопасным и качественным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям.
- Формирование культуры здорового питания.
- Профилактика заболеваний, связанных с пищевым фактором.

2. Модель организации питания

В школе применяется **цикличное меню**, утвержденное Роспотребнадзором, рассчитанное на 10-12 дней. Меню дифференцировано по возрастным группам (7-11 лет) и сезонам года (осенне-зимний, весенне-летний периоды).

- **Для льготных категорий учащихся** (многодетные, малообеспеченные семьи, дети с ОВЗ, дети, чьи родители являются участниками СВО и др.) предоставляется **бесплатное горячее питание** (завтрак и/или обед) за счёт средств местного бюджетов.
- **Для остальных учащихся** 5-11 классов организован буфет (реализуется буфетная продукция, разрешённая Роспотребнадзором).

3. Производственные мощности и оснащение

Столовая функционирует как сырьевая, оснащена современным технологическим оборудованием:

Столовая и пищеблок		
Специализированная мебель и оборудование для столовой		
Стол обеденный, тип СТ-07	шт.	62
Стол обеденный; 1000х600	шт.	36
Стол обеденный; 600х600	шт.	4
Табурет к обеденному столу	шт.	412

Стол нейтральный для горячих напитков	шт.	1
Стеллаж мм (полки нерж. каркас оцинк.)	шт.	2
Стойка для приборов	шт.	1
Весы электронные порционные компактные (платформа 250х215мм, ЖК, до 5 кг)	шт.	6
Стол производственный; 1200х600х870	шт.	16
Стеллаж (полки нерж. каркас оцинк.)	шт.	8
Стол для чистой посуды	шт.	2
Стол для сбора остатков пищи	шт.	2
Стол для грязной посуды	шт.	1
Вставка для тепловой линии открытая	шт.	2
Подставка для пароконвектомата	шт.	1
Стол разделочный полка-решетка	шт.	10
Тележка для посуды	шт.	3
Стол-тумба купе	шт.	1
Стеллаж	шт.	12
Подтоварник металлический	шт.	8
Тележка транспортировочная до 200 кг	шт.	1
Вставка для тепловой линии открытая	шт.	2
Тележка-шпилька для гастроемкостей нержав.	шт.	3
Прилавок холодильный	шт.	2
Шкаф для хлеба двери распашные нерж	шт.	1
Стол кондитерский. (столешница дерево - бук, каркас окрашенный)	шт.	2
Стул офисный полумягкий , высота 460 мм	шт.	1
Шкаф для документов	шт.	1
Стол письменный в комплекте с выкатной тумбой	шт.	1
Предмоечный стол	шт.	1
Раздаточный стол	шт.	1
Стол обеденный с двумя стульями	шт.	1
Монтируемое оборудование		
Кассовая кабина 1Ф; 0,02 кВт	шт.	1
Электрокипятильник наливной (31л, 2,5кВт, 220 В)	шт.	1
Мармит для 2-х блюд; 1Ф; 1,22 кВт	шт.	1
Мармит для 1-х блюд; 3Ф; 2,8 кВт	шт.	1
Прилавок холодильный; 1Ф; 0,32 кВт	шт.	1
Рукомойник настенный с бедренным приводом и смесителем (AISI 430)	шт.	9
Ванна моечная 1 - секционная	шт.	8
Ванна моечная 2-х секционная	шт.	4
Ванна моечная 3-х секционная	шт.	3
Ванна моечная 2-х секционная	шт.	2
Плита электрическая 4-х конф. с жар.шкафом (лицо нерж)	шт.	4
Зонт приточно-вытяжной пристенный ЗПВ-П12/12 1200х1200х350мм (жироуловитель)	шт	4

Шкаф холодильный R0,5-S (0...+6; 500л; краш; пропан)	шт.	6
Шкаф холодильный R0,7-S (0...+6; 700л; краш; пропан)	шт.	3
Шкаф холодильный F0,7-S (до -18; 700л; краш; пропан)	шт.	4
Камера холодильная V=6,61 м³, (без агрегата) Моноблок среднетемпературный (-5...+10С; V=5...12м3; 220В)	шт.	2
Водонагреватель накопительный (1,5кВт, 100л, 25,7кг)	шт.	4
Машина посудомоечная (700тар/ч, 10,5кВт, 380В)	шт.	1
Зонт вытяжной пристенный с жироулавливающим лабиринтным фильтром ЗВ-П10/10 1000х1000х350мм (к машине посудомоечной)	шт	1
Зонт приточно-вытяжной пристенный ЗПВ-П10/10 1000х1000х350мм (жироуловитель электрокотел)	шт.	2
Сковорода электрическая (70л, 12кВт, 380 В, масса 140 кг)	шт.	2
Зонт приточно-вытяжной пристенный ЗПВ-П12/12 1200х1200х350мм (жироуловитель, к сковороде электрической)	шт.	2
Зонт приточно-вытяжной пристенный ЗПВ-П12/12 1200х1200х350мм (жироуловитель, к пароконвектомату)	шт.	1
Пароконвектомат (на 10 уров., нерж, парогенератор, 10GN 1/1, 3-х кан.щуп)	шт.	1
Гастроемкость к пароконвектомату Roal GN 1/1-40 (530х325х40мм), 3,4л. из нержавеющей стали, /1/5/10/	шт	4
Электрокотел (250л); 3Ф;18,1кВт;	шт.	2
Слайсер; 1Ф; 0,388кВт	шт.	1
Машина протирочно-резательная (350-600кг/ч, 1,0кВт,380В;36кг) НОВЫЙ НАБОР ДИСКОВ	шт.	1
Мясорубка (150кг/час); 3Ф; 0,74 кВт	шт.	2
Рыбочистка; 1Ф; 0,1 кВт	шт.	1
Картофелечистка (150 кг/час); 3Ф; 0,75 кВт	шт.	1
Хлеборезка; 1Ф; 0,55 кВт	шт.	1
Овоскоп; 1Ф; 0,1 кВт	шт.	1
Прилавок холодильный открытый; 1Ф; 0,32 кВт	шт.	2
Мармит для 2-х блюд; 1Ф; 1,22 кВт	шт.	1
Шкаф жарочный электрический 3-х секционный, лицо нерж.	шт.	1
Машина тестомесильная (64л, до 185 кг/ч,150/200 об/мин, 3кВт, 220В)	шт.	1
Зонт приточно-вытяжной пристенный ЗПВ-П10/10 1000х1000х350мм (жироуловитель, к жарочному шкафу)	шт.	1
Мукопросеиватель вибрационный (150 кг/ч, 0,25 кВт, 380В)	шт.	1
Приточный зонт с фильтром к мукопросеивателю ; 900х900х400	шт.	1
Весы напольные товарные (300 кг; 50, платф. 422х522 мм , стойка 855 мм)	шт.	1

Облучатель бактерицидный настенный двухлампо-вый для обеззараживания воздуха и поверхности в помещениях ультрафиолетовым бактерицидным из-лучением длиной волны 253,7 нм производитель-ность 40м3, 1ф, 220В, 0.1кВт;ОБН-150 «Азов»	шт.	6
Вытяжной зонт с фильтром; 900х900х400	шт.	1
Электрическая плита 5,52 кВт; 3Ф; 380 кВт;	шт.	1
Зонт приточно-вытяжной пристенный (к электрической плите) ЗПВ-П12/12 1200х1200х350мм жироуловитель	шт.	1
Инвентарь		
Индивидуальный набор посуды	шт.	1200
Поднос 31х23 см	шт.	500
Емкость для отработанных яиц	шт.	3
Емкость для транспортировки пищевых продуктов сендвичным дном OZTI 28*24	шт.	10
Доска разделочная	шт.	30
Дуршлаг из нержавеющей пищевой стали	шт.	2
Кастрюля 10 л	шт.	4
Кастрюля 20 л	шт.	4
Кастрюля 30 л	шт.	2
Кастрюля 5 л	шт.	4
Нож разделочный	шт.	25
Противень габ. 530х545х30 мм, черный металл	шт.	10
Сковорода	шт.	7
Таз эмалированный V-12л	шт.	8
Чайник	шт.	4
Шумовка	шт.	4
Нож-пилка для резки хлеба	шт.	3

- Линии раздачи (шведский стол или раздаточные стойки).
- Современная система вентиляции и вытяжки.

4. Принципы здорового питания в меню

Рацион строится на основе научно обоснованных норм:

- **Сбалансированность по БЖУ, витаминам и микроэлементам.**
- **Ежедневное включение:** горячего блюда, мяса/рыбы, молочных продуктов, овощей (свежих и приготовленных), фруктов.
- **Исключение:** жареных, острых, жирных блюд, продуктов с искусственными красителями и ароматизаторами, газированных напитков.
- **Обогащение рациона:** выдача витаминизированных напитков, хлебобулочных изделий с микронутриентами.
- **Учет индивидуальных потребностей:** при наличии медицинских показаний (пищевая аллергия, диабет, целиакия и др.) организуется лечебное или диетическое питание по отдельному меню.

5. Формы обслуживания

- **Основная:** Комплексные завтраки и обеды по утверждённому меню.
- **Буфетная продукция:** Реализация дополнительной продукции, соответствующей требованиям здорового питания (выпечка, салаты, соки, фрукты).
- **Питьевой режим:** Обеспечен доступ к чистой питьевой воде (кулеры, фасованная питьевая вода) в течение всего дня.

6. Информационная открытость и контроль

- **Родительский контроль:** Работает комиссия по питанию с участием родителей, которые могут оценить качество блюд, соответствие меню, санитарное состояние столовой.
- **Размещение информации:** Ежедневное меню с указанием калорийности и БЖУ размещается на официальном сайте школы, информационных стендах в столовой и школьном фойе.
- **Обратная связь:** Возможность оставить отзыв или предложение через электронную приемную, ящик для предложений или классного руководителя.
- **Видеонаблюдение:** В зоне раздачи и обеденном зале могут быть установлены камеры (в соответствии с законодательством о персональных данных).
- **Контроль качества:** Поставки сырья и готовой продукции осуществляются при наличии необходимых сертификатов. Регулярно проводятся проверки со стороны Роспотребнадзора, органов образования и внутреннего контроля школы.

7. Воспитательный и образовательный компонент

- Проводятся тематические уроки, беседы о здоровом питании.
- Реализуются проекты.
- Организуются дегустации для родителей (законных представителей).
- Оформление столовой способствует формированию эстетики приема пищи.



Директор В.Х. Тумова