

**УСЛОВИЯ ДЛЯ
ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**



Федеральный закон
от 29.12.2012
№ 273-ФЗ
"Об образовании
в Российской
Федерации"

Статья 37. Организация питания обучающихся

1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.
2. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся

Рациональное питание обучающихся с ОВЗ—одно из условий создания здоровьесберегающей среды в ГКОУ СО «Красноуфимская школа- интернат». Недостаточное поступление питательных веществ в организм школьника отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья детей с ОВЗ является полноценное и правильное питание

**ПИТАНИЕ
В ОУ**

Организовано в полном соответствии с утвержденным 10 дневным меню

Меню разработано в соответствии с возрастными нормами, сбалансировано по содержанию жиров, белков, углеводов, калорийностью блюд.

**Охват обучающихся горячим питанием
и стоимость питания**

	<i>Показатели:</i>	<i>Количество обучающихся</i>	<i>Стоимость питания</i>
1	Количество обучающихся всего	110	
	из них обучающихся на дому	19	
2	Количество обучающихся, охваченных горячим питанием	91	
3	Питается (количество детей):		
	3..1.Приходящие: питаются 3 раза: завтрак, обед, полдник	61	
	7-10 лет	7	86,69 руб
	11-18 лет	54	89,69 руб
	3.2.Проживающие в интернате: питаются 5 раз: завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин,	30	
	7-10 лет	2	148,44руб
	11-18 лет	28	150,44руб

Сведения о пищеблоке ОУ

<i>Наименование залов пищеблока</i>	<i>Основное оборудование</i>
Обеденный зал	Оборудован на 36 посадочных мест (обеденный стол, скамейка); Стол с бутилированной питьевой водой; Стол для грязной посуды Воздухоочиститель
Варочный цех	Плита электрическая ЭП-6 ЖШ нерж.; Холодильник «Смоленск-417»; Пароконвектомат ПКА 6-1/ЭП; Подставка под пароконвектомат ПКА 6-

	1/ЭП; Прилавок ПСП-70КМ; Сковорода электрическая СЭЧ-0,25Н; Электромясорубка МИМ-300М (с реверсом); Раковина с подводом горячей и холодной воды, 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов (2шт); Мармит 1-х блюд ПМЭс-70 КМ (2конфорки, подвеска); Стол производственный 1000*600*860, серия эконом; Стол для чистой посуды. Весы CAS AD -10; Шкаф Шкаф холодильный ШХУ-07 (-6...+6)
Мясо-рыбный цех	Мясорубка МиМ300; Холодильник для охлажденной куры; Стол производственный 1000*600*860, серия эконом-4шт; Раковина-2шт. Холодильник для хранения молочной продукции. Весы CAS SW-1/5кг Морозильная камера Морозильная камера Бирюса 260
Овощной цех	Картофелечистка МОК-150; Машина МПР-350,00 овощерезка и протирка; Машина МПР-350,00 Стол производственный 1000*600*860, серия эконом-4шт; Раковина для мытья рук с подводом горячей и холодной воды. Весы CAS SW-1/5кг Весы напольные HD-150 CAS; Шкаф для одежды
Моечный цех для мытья столовой и кухонной посуды	Раковина для мытья столовой посуды с подводом горячей и холодной воды-3 шт.; Раковина для мытья кружек, стаканов с подводом горячей и холодной воды -2шт.;

Раковина для мытья кухонной посуды с подводом горячей и холодной воды-2 шт.;
Термометр для измерения температуры горячей воды-1шт.



Обеденный зал



Варочный цех





**Моечный цех для мытья
столовой и кухонной посуды**



Мясо- рыбный цех

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575990

Владелец Емельянова Людмила Владимировна

Действителен с 29.04.2021 по 29.04.2022