

## **Уважаемые обучающиеся и родители, законные представители!**

В соответствии со ст.37 Закона Российской Федерации «Об образовании» в НРМОБУ «Салымская СОШ № 1» созданы условия для организации горячего питания обучающихся: имеется обеденный зал на 100 посадочных мест, помещения для хранения и приготовления пищи. Обеденный зал столовой укомплектован обеденными столами и стульями в полном объеме - 100%. Поставка продуктов осуществляет МУП «Пыть-Яхторгсервис» в соответствии с договорами поставки. Правила транспортировки продуктов питания выполняются: имеется санитарный паспорт на транспорт, продукты доставляются в маркируемой таре. Заключен договор на поставку хлеба с ИП «Зюркалов П.А.».

На 01.09.2020 г. по сведениям, предоставленным государственным учреждением автономного округа, уполномоченным исполнительным органом государственной власти автономного округа, осуществляющим функции по оказанию государственных услуг в сфере социального развития (управление соц. защиты), в порядке межведомственного информационного взаимодействия льготное питание получают 109 учащихся льготной категории с 1-11 классы.

По информации психолого-медико-педагогической комиссии по запросу руководителя общеобразовательной организации о признании ребенка обучающимся с ограниченными возможностями – для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья льготное питание получают 10 обучающихся с 1-11 классы.

Ведутся журналы учета посещаемости учащихся по начальной школе и с 5-11 классы, в данных списках учащиеся льготной категории выделены отдельно. По начальной школе сведения подают классные руководители, а по 1 и 2 сменам – дежурные учителя. Система по данной работе налажена, замечаний со стороны работников пищеблока нет.

Питание осуществляется по утвержденному графику. На выбывших и прибывших учащихся издаются приказы о снятии и постановке на бесплатное и льготное питание. По приказу, с необходимостью контроля над поведением учащихся в столовой классные руководители ознакомлены под роспись. Совместно со школьным фельдшером 2 раза в день снимаются пробы и записываются в журнал бракеража готовой продукции. Школьный фельдшер контролирует ведение документации: журнал по срокам хранения скоропортящихся продуктов, бракеражный журнал, журнал осмотра работников пищеблока. Проверяет ежедневно внешний вид работников пищеблока, на наличие порезов, гнойничков, ожогов и делает запись в журнале здоровья.