я пребывания в школе является важным условием для поддержания их здоровья, способности к эффективному обучению. Поэтому одним из приоритетных направлений в работе МБОУ «СОШ № 22» является формирование физически здоровой личности и уделяется большое внимание организации полноценного горячего питания учащихся.

Основным документом в работе школьной столовой является Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН и Устав МБОУ «СОШ № 22», в соответствии с которыми в школе организованы завтрак, обед и полдник.

В школьной столовой питаются обучающиеся 1-11 классов согласно графику. 

Обучающимся 1- 4 классов предоставляются бесплатные завтраки.

Обучающимся 1- 11 классов из малообеспеченных, многодетных семей, семей, находящихся в ТЖС, детям семей участников СВО, а также детям с ОВЗ предоставляются бесплатные обеды.

 Все обучающиеся могут получать горячие обеды или завтраки за родительскую плату.

Для  организации  питания  учащихся  используются  специальные

помещения,  соответствующие  требованиям  санитарно- гигиенических норм и правилам по следующим направлениям:

-соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

-обеспеченность  технологическим  оборудованием,  техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

-наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

-обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в  необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

-наличие вытяжного оборудования, его работоспособность.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником.

Питание учащихся организовано в столовой, которая находится на 1 этаже и рассчитана на 90 посадочных мест. Перед входом в обеденный зал столовой установлены умывальники и электросушители для рук.

Буфет расположен в помещении столовой. В буфете реализуется горячая выпечка, кондитерские изделия и напитки.

Охват горячим питанием по школе составляет 90 % (393 человека, в том числе 70 детей из многодетных и малообеспеченных семей и дети с ОВЗ).

Питание осуществляется по контракту с ИП Шашенкова Л.Н.

Контроль за качеством питания и соблюдением норм СанПиНа осуществляется школьной комиссией. Школьное меню соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором по возрастам.