

Организация питания в МБОУ «Тат-Китнинская ООШ»

Для обучающихся образовательного учреждения организовано горячее питание (завтрак и обед).

В столовой имеется возможность для организации питания детьми-инвалидами и детьми с ОВЗ

В столовой МБОУ «Тат-Китнинская основная общеобразовательная школа» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. (СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования").

Для обеспечения здорового питания всех обучающихся образовательного учреждения в соответствии с ассортиментным перечнем составлено 10 дневное меню.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, цена и пищевая ценность.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

Летом в школьной столовой производится косметический ремонт пищеблока.

В 2012 году в столовую поступило новое оборудование - плита электрическая 4-х конфорочная с духовкой по программе модернизации школьных столовых, морозильник «Свияга», мясорубка с овощерезкой.

В 2020 году поступили плита электрическая с духовым шкафом и трехсекционная моечная ванна.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется фельдшером ГБУ РМЭ "Мари-Турекская центральная районная больница" по договору ежедневно.

В школе ведутся журналы:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- журнал бракеража сырой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания.