

МОБУ «Русскокукморская средняя общеобразовательная школа» Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся

1. Горячее питание организовано для всех обучающихся 1-11 классов. Горячим питанием охвачены разные категории обучающихся.

1-4 классы - бесплатный обед

1-4 классы (дети из многодетных семей) – бесплатный завтрак

1-11 классы (все желающие) - завтраки за счет родительской платы

5-11 классы (все обучающиеся) – обед за счет родительской платы

5-11 классы (дети из многодетных семей) – бесплатный обед

2. Продукты, поставляемые в школьную столовую

Закупка продуктов питания производится в строгом соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ (в ред. от 28.12.2013 г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3. Формы обслуживания.

Ежедневно до 8.10 ч утра происходит учет наличного состава обучающихся. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета.

День недели	Время завтраков	Время обедов	Классы
Понедельник - пятница	8.20-8.40	11.20 <i>(первая половина учебного года)</i>	1 класс
		11.00 <i>(вторая половина учебного года)</i>	
		11.00	2,3,4 классы
		12.00	5-11 классы

Обучающиеся 1-11 классов принимают пищу в присутствии классных руководителей.

4. Место обслуживания

Есть обеденный зал на 60 посадочных мест.

Санитарное состояние школьной столовой и комнат пищеблока удовлетворительное.

Посуда и инвентарь обрабатываются согласно санитарным правилам. Имеются все необходимые растворы дезинфицирующих средств. Технологическое оборудование, посуда и уборочный инвентарь промаркированы.

4. Меню делится на возрастные категории.

Используется примерное 15-дневное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов.

В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока.

Для профилактики авитаминоза и ОРВИ обучающихся школы, в рационе используется аскорбиновая кислота.

В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Выполняются требования к организации питьевого режима.

5. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН.

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора.

Выход блюд соответствует возрасту, калорийность рациона питания составляет 63-90 % установленного дневного рациона, калорийность от 1670 ккал до 2390 ккал.

Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, исключены запрещенные и нерекомендованные блюда.

6. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции.

Для мытья рук обучающимися организовано специальное место.