

СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В соответствии с приказом директора школы «Об организации горячего питания» № 40 от 31.08.2022 г. в школе организовано горячее питание обучающихся 1-9 классов, воспитанников детского сада.

1. Организация питания.

Горячее питание организовано для всех обучающихся 1-9 классов и воспитанников детского сада. Столовую посещают все обучающиеся, т.е. 16 обучающихся, что составляет 100% всех обучающихся. Детей-инвалидов и лиц с ОВЗ, получающих бесплатное питание в 2022-2023 учебном году нет. Горячим питанием охвачены разные категории обучающихся. Бесплатным питанием обеспечены 10 обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и обучающихся 1-4 классов. Завтраками охвачены начальное звено – 7 детей, 5-9 классы – 9 обучающихся.

Для учащихся 1-4 классов предусматривается организация горячего питания за счет бюджетных ассигнований республиканского бюджета Республики Марий Эл. Питание для многодетных детей осуществляется, исходя из средней стоимости 63 рубля в день на одного школьника.

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».

Поставщик продуктов для организации школьного питания:

- ООО «НИВА»
- ООО «Хлебокомбинат Моркинского РАЙПО»

3. Формы обслуживания.

Обучающиеся 1-4, 5-9 классов принимают завтрак в 8.10 и после четвёртого урока в 12.10.

Продолжительность перемен для приёма пищи по 20 минут. Обучающиеся 1-9 классов питаются в присутствии учителя, ответственного за организацию питания.

Есть обеденный зал на 24 посадочных места.

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.

Работу пищеблока обеспечивают повара Дмитриева Л.Г., Смирнова Г.Н. имеющие среднее специальное образование имеющие «Повар 3 разряда». Она имеет необходимые медицинские документы.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за безналичные средства.

4. Меню делится на возрастные категории.

Используется примерное двенадцатидневное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов, выращенных на пришкольном участке.

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.

В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН 2.4.4.2599-10 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

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

6. В школьной столовой имеется следующее оборудование:

<i>№</i>	<i>Наименование оборудования</i>	<i>технологического</i>	<i>Кол-во</i>
----------	--------------------------------------	-------------------------	---------------

1.	Электрическая плита 3-х конфорочная	1
	Электрическая плита с жарочным шкафом	1
	Жарочный шкаф	1
	КПЭ 60	2
2.	Электрический водонагреватель бытовой	2
3.	Овощной комбайн	1
4.	Холодильники	3
5.	Тарелки	50
6.	Стаканы	50
7.	Ложки	30
8.	Ванна моечная	5
9.	Стол производственный	4
10.	Весы	1
11.	Кастрюли	3

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.

7.Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в школьной столовой –режим соблюдается

В школе ведутся журналы:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.

8. Кадровый состав

Ф.И.О.	Специальность	Стаж работы	Образование
Дмитриева Лариса Геннадьевна	Повар	14 лет	Среднее специальное

Смирнова Галина Николаевна	Повар	14 лет	Среднее специальное
-------------------------------	-------	--------	------------------------

9. Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания:

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с обучающимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. С обучающимися 1-6 классов был проведен цикл бесед «Азбука здорового питания». На уроках «Технологии» в 5-7 классах изучаются темы из раздела «Кулинария», «Технология обработки пищевых продуктов», а на уроках «Биологии» в 8 классах ребятам прививают навыки «Гигиены питания».

В школе проводятся блиц - опросы и анкетирование обучающихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

В начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых выступают члены Совета школы, работники школьной столовой, члены администрации школы: проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе.

Директор школы:



Н.Г. Алексеева