

Общая информация об условиях организации питания  
В МБОУ ООШ п. Калининский

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» (ст. 51 Закона) о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, в образовательном учреждении проведен комплекс мероприятий по организации горячего питания учащихся начальной школы.

В школе функционирует столовая на 70 посадочных мест. Питанием охвачены 154 учащихся начальных классов и 84 учащихся 5 – 9 классов, получающих льготное питание. Питание осуществляется из расчета 70 рублей (56,15 из федерального бюджета и 13,85 из местного бюджета) на одного ребенка и 30 рублей для учащихся 5–9 классов. Ведется систематический анализ состояния питания детей со стороны надзорных органов, строго соблюдаются требования СанПиНа в вопросах организации горячего питания.

В целях организации питания детей в школе ведется следующая документация:

- положение об организации горячего питания;
- документация по СанПиНу;
- приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- утвержденный график приема пищи;
- журнал учета посещения учащимися столовой.
- Журнал контроля за состоянием здоровья персонала
- Бракеражный журнал готовой продукции
- Журнал учета регистрации температурного режима в холодильном оборудовании

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Один раз в неделю ( по субботам) проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной одеждой. К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинские осмотры. Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются

сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Качество пищи ежедневно проверяется поваром и медицинской сестрой. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется 1-3 раза в неделю. На все товары имеются сертификаты качества. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.

Питание учащихся осуществляется в течение 5-ти учебных дней согласно примерному циклическому меню, рассчитанному на 10 дней. Часы приема пищи установлены в соответствии с распорядком дня и расписанием учебных занятий. Ученики всех классов приходят в столовую организованно с классным руководителем. Работники столовой своевременно накрывают столы, поэтому приготовленная еда подается горячей.

Ответственный за организацию питания:



/Быкова Л.С./