

Информация об условиях питания обучающихся

В соответствии с приказом директора МБОУ ООШ с.Ишля «Об организации горячего питания организовано горячее питание обучающихся 1-9 классов.

1. Горячее питание организовано для всех обучающихся классов. Охват питанием составляет 100% .

Для обучающихся из многодетных малоимущих семей, обучающихся с ОВЗ, опекунских детей и детей-инвалидов предоставляется льготное питание. Обучающиеся которые не входят в льготную категорию питаются за счет родительских средств, в размере 55 рублей в день. Двухразовое питание организовано для детей с ОВЗ и детей-инвалидов.

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.

Обучающиеся 1-9 класса принимают пищу после 3го урока. Продолжительность перемен для приёма пищи по 20 минут.

Есть обеденный зал на 40 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. За 2019 - 2020 г.г. материальная база пищеблока улучшена: закуплена посуда (стаканы, тарелки, ложки).

Работу пищеблока обеспечивает повар имеющая среднее образование, 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 2-хнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное председателем Государственного комитета РБ по торговле и защите прав потребителей.

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

В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Действует бракеражная комиссия.

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 1670ккал до 2390ккал.

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 нерекомендованные блюда.

6. В школьной столовой имеется следующее оборудование:

№	Наименование технологического оборудования	Кол-во
1	Электрическая плита 4-х конфорочная	2
2	Жарочный шкаф	1
3	электросковорода	1
4	овощерезка	1
5	Эл.водонагреватель бытовой	2
6	Эл.мясорубка бытовая	1
7	Холодильники, морозильные камеры	4
8	Тарелки	50
9	Стаканы	50
10	Ложки	50

13	<i>Ванна моечная</i>	3
14	<i>Стол производственный</i>	6
15	<i>Весы</i>	1
16	<i>Кастрюли</i>	5

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:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.

8. 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. В планы по воспитательной работе включены такие темы как, «Если хочешь быть здоров» ,«Питание и здоровье». С обучающимися 5-6, «Азбука здорового питания». На уроках «Технологии» в 5–7 классах введен курс «Кулинария» в раздел «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.