

Справка об организации питания в МКОУ ООШ им. Созаева Ю.К. с. Урсдон

Сегодня особенно актуальны вопросы повышения качества и доступности школьного питания, увеличения охвата организованным горячим питанием обучающихся. Поэтому администрация МКОУ ООШ им. Созаева Ю.К. с. Урсдон совместно с родителями обучающихся уделяют большое внимание вопросам повышения качества и доступности школьного питания.

В школе функционирует столовая на 72 посадочных места. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столы, стулья) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

В помещении столовой для мытья рук обучающимся организовано специальное место.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя, в специально отведенных местах, не доступных обучающимся, и отдельно от пищевых продуктов. Генеральная уборка столовой проводится один раз в неделю.

Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками, в специально отведенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее $2/3$ объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

К работе в столовой допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

В школе бесплатное горячее питание получают 31 учащихся 1-4 классов и 42 обучающихся 5-9 классов, для которых организовано льготное питание. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием в течение 5-ти учебных дней, согласно примерному 10-тидневному циклическому меню.

Питание школьников организовано в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Прием пищи осуществляется под присмотром классных руководителей обучающихся 1-4 классов и дежурного учителя.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар.

С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции в ОУ создана бракеражная комиссия, которая проводит ежедневный

контроль качества блюд, анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

С целью улучшения организации питания учащихся в школе проводятся мероприятия по следующим направлениям:

- подготовка и утверждение документов по организации питания;
- инструктивные совещания для классных руководителей;
- совещания при директоре;
- родительские собрания;
- сайт школы.

В рамках информационно-воспитательного направления, способствующего привитию навыков культуры питания, пропаганде здорового образа жизни проводятся Дни здоровья: классные часы «О пользе горячего питания», «О культуре поведения в столовой».

Дата

Директор



/Айларова О.В./