

**Информационная справка по школьному питанию в МКОУ
«Каялинская СОШ-сад им. Б.Рамазанова».**



Школьная столовая обеспечивает всех учащихся полноценным горячим питанием в соответствии с режимом работы школы. Организация качественного горячего питания не только благоприятно влияет на состояние здоровья учащихся, но и позволяет без ущерба для здоровья школьников проводить различные виды деятельности во вторую половину дня (занятия в кружках, секциях, клубах по интересам).

1. В школе охвачено горячим питанием 100% учащихся начальной школы в количестве 20 человек из расчета 15 рублей на одного ребенка.

2. Продукты, поставляемые в школьную столовую

Поставщик продуктов – Кулинское РайПО;

3. Формы обслуживания

График питания

1- 4 классы - после 3 урока.

Есть обеденный зал на 24 посадочных места.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет состава обучающихся, подается заявка на питание. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за безналичные средства перед комитетом по образованию района.

Столы заблаговременно - за 5-7 минут до конца урока - накрывает повар. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагога.

4. Меню

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

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

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

В меню учащихся по мере возможности включаются блюда из мяса, рыбы, молока. 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 1670ккал до 2390ккал.

Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан Пин 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 СанПиН «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Персонал школьной столовой (повар) аттестована на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходит регулярно.

На поставляемую продукцию с поставщиком имеется договор.

Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасна в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные и не рекомендованные блюда.

Нарушения санитарно-эпидемиологического режима в школьной столовой не зафиксировано.

6. В столовой МКОУ «Каялинская СОШ-сад им.Б.Рамазанова» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе

В школьной столовой имеется:

№	Наименование технологического оборудования	Кол-во
1	Электрическая плита 4-х конфорочная с духовым шкафом	2
2	Умывальник	1
3	Емкость для воды (0.5 тон)	1
4	Холодильник	1
5	Тарелок	40
6	Кружек	25
7	Ложек	25
8	Вилок	25
9	Ванна моечная	25
10.	Стол производственный	2
12.	Весы	1

Фото

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. За время работы в школе

не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. Перед входом в помещение столовой для мытья рук имеется умывальник. Руки учащиеся вытирают личными полотенцами. На обеденных столах имеются подставки для столовых приборов, хлебницы.

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 блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;

В школе назначен ответственный за организацию питания учащихся (приказ от 03.09.2018г № 90). В целях обеспечения контроля за организацией питания приказами директора школы созданы: бракеражная комиссия (приказ от 01.09.2018г №__, комиссия по организации и контролю над качеством питания (приказ от 03.09.2018г № 91, общественный Совет по питанию (приказ от 03.09.2018г № 94). Комиссия ежедневно проводит бракераж пищи. Администрация школы проводит работу по соблюдению правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекций. Издан приказ об усилении мер безопасности на пищеблоке от 03.09.2018г №

8. Кадровый состав

В столовой 1 рабочий – дипломированный повар, с большим стажем работы.



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

В школе реализуется программа по совершенствованию качества организации школьного питания «Здоровое питание».

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя проведение родительских собраний, анкетирование родителей «Ваши предложения на учебный год по развитию школьного питания».

В организации питания учащихся имеется еще много нерешенных проблем.

Совместная работа школы, семьи и государства позволит школе достигнуть следующих результатов:

1. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
2. Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
3. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
4. Укрепить материально-техническую базу школьной столовой.
5. Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
6. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.

