

Справка об организации горячего питания.

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 школы.

В школе функционирует столовая на 75 посадочных мест. Питанием охвачены 150 учащихся. Питание осуществляется из расчета 58 рублей на одного ребенка начальной школы их федерального бюджета и 20 рублей на ребенка 5-11 классов из муниципального бюджета. Горячий завтрак подают детям после 2, 3 уроков. Ответственной за организацию питания назначена Цаллаева Т.Н. 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;
- перечень оборудования;
- журнал учета посещения учащимися столовой.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. 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 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 для персонала и работников отдельно. 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 дежурным учителем. 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.

Директор школы



Л.Г.Цопанова

9.12.2020