

Справка об организации горячего питания в МБОУ «Санская оош»

МБОУ «Санская оош» самостоятельно организывает горячее питание для школьников.

В школе функционирует столовая на 50 посадочных мест. Питанием охвачены 34 учащихся. Из них учащихся 1-4 классов – 15 человек, учащихся 5-9 классов -19 человек. Питание учащихся начальных классов осуществляется из расчета 70 рублей 93 копейки на одного ребенка, питание учащихся 5-9 классов осуществляется из расчета 48 рубля 76 копеек. Два ученика, обучающиеся по состоянию здоровья на дому, получают денежную компенсацию за двухразовое питание из расчета 48 рублей 76 копеек за один прием пищи на одного ребенка в день. Ведется систематический анализ состояния питания детей со стороны надзорных органов, строго соблюдаются требования СП 2.4.3648 -20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в вопросах организации горячего питания.

В целях организации питания детей в школе ведется следующая документация:

- положение об организации горячего питания;
- документация по СП 2.4.3648-20;
- приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- утвержденный график приема пищи;
- перечень оборудования;
- журнал учета посещения учащимися столовой.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамейками) 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 имеют маркировку. 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. 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 2 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 расписанием дня и расписанием учебных занятий: на двух переменах. Ученики всех классов приходят в столовую организованно с дежурным учителем. Работники столовой своевременно накрывают столы, поэтому приготовленная еда подается горячей.

Директор школы  С. Н. Самородова

