

Информация

об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ в МБОУ «СОШ «Территория знаний» с Дуба-Юрт»

МБОУ «СОШ «Территория знаний» с.Дуба-Юрт» является муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением, имеющим статус юридического лица. Школа работает в одну смену, количество учащихся 889. Горячим питанием обеспечены учащиеся начальных классов в количестве 345 человек. Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерное двухнедельное меню. Меню согласовано с главным врачом территориального Центра Государственного Санитарно-эпидемиологического контроля и утверждено директором школы. Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости. В меню довольно разнообразный ассортимент блюд.

Оборудование и организация работы школьной столовой.

По характеру производства столовая школы относится к типу-столов образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье и полуфабрикатах, она производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Столовая находится в здании школы на первом этаже и включает в себя следующие группы помещений:



Зал приема пищи; (120 посадочных мест);

10 умывальников для посетителей;



В состав производственного помещения столовой входит: заготовочный и доготовочный, моечная для столовой и кухонной посуды.

Для приготовления холодных блюд предусмотрены отдельные столы. Оборудование школьной столовой составляют электроплиты, бытовые холодильники для хранения молочной продукции (сметана, масло сливочное, молоко) и для мясной продукции (колбасы, сосиски, сардельки). Посуду моют ручным способом. В залах для приема пищи размещены столы стандартной облегченной конструкции и умывальники.

Штат работников столовой 5 человек: зав. столовой (1 чел), повар (2 чел), кухонный рабочий (2 чел.).

Рабочий день начинается в 8 часов и заканчивается в 16:00

Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы. Повар осуществляет контроль поступившего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале. Режим технологического оборудования осуществляется по мере необходимости с подписанием договора

Организация обслуживания в школьной столовой.

Горячий завтрак школьники получают по графику. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы.

Директор

М.М. Дудаев

Утверждаю
Директор школы
МБОУ «СОШ «Территория знаний»
с. Дуба-Юрт»

М.М. Дудаев

**График посещения столовой обучающимися начальной школы
МБОУ «СОШ «Территория знаний» с. Дуба-Юрт»
Шалинского муниципального района
на 2024-2025 учебный год**

Время		Классы	Количество детей
Завтрак	Обед		
8ч 50 мин		1а-8.50 1б-8.55 1в-9.00	82
	9 ч 45 мин	2а, 2б, 2в	91
	10 ч 45 мин	3а, 3б, 3в	83
	11 ч 35 мин	4а, 4б, 4в	90
			346

Документация пищеблока школы

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);

- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета проведения проверок.

Документы по организации питания в школе

- Примерное десятидневное меню для учащихся 1- 4 классов;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Приказ о создании бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении;
- Положение о школьной столовой, о порядке и организации горячего питания;
- Приказ об организации питания в школе;
- Приказ о соблюдении санитарных норм в школьной столовой;
- График организации горячего питания;
- Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года;

Основные требования к персоналу пищеблока

- Наличие личной медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

- Наличие следующих требований:

- к личной гигиене персонала;
- к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в столовой.

- к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;
- Рекомендуемый перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания;
- Режим мытья столовой посуды ручным способом;

Организация общественного контроля за питанием в школы

- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в ОО;
- Приказ о создании родительского комитета по контролю за организацией горячего питания обучающихся;

Задачи по организации школьного питания

1. Увеличение охвата горячим питанием учащихся 1-4-х классов школы.
2. Совершенствование системы контроля качества и безопасности питания учащихся.
3. Развитие и укрепление материально-технической базы школьной столовой
4. Организация пропаганды среди учащихся и их родителей принципов рационального здорового питания. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни у школьников.
5. Изучение вопроса о введении в учебный план школы интегрированного курса «Правильное питание» в рамках предметов «Окружающий мир», «Природоведение», «Биология», «Основы безопасности жизнедеятельности», внеурочной деятельности.
6. Формирование культуры здорового питания у детей и подростков.

Поведение учащихся в столовой

- Учащиеся находятся в обеденном зале столовой только на переменах и в отведенное графиком питания время.
- Учащиеся должны уважительно относиться к работникам столовой.
- При входе в столовую следуют снять рюкзак и держать его в руке.
- Перед едой и после необходимо помыть руки с мылом.
- Во время приема пищи в столовой учащимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.
- Дежурные приходят в столовую со звонком на перемену и дежурят до окончания перемены.
- Дежурные по столовой помогают обслуживающему персоналу убирать посуду со столов, вытирают столы, расставляют на место стулья.
- Разговаривать во время еды следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто ест по соседству.

- Учащиеся убирают стол после принятия пищи, ставят на место стулья.
- Учащиеся имеют право купить в школьном буфете выпечку, соки и другие продукты.
- Учащиеся имеют право принести в столовую принесенный из дома завтрак.
- Учащиеся бережно относятся к имуществу школьной столовой.

Чистоте школьной столовой уделяется особое внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно- гигиенического режима, используются средства дезинфекции. Обработка обеденных столов проводится в течении дня по графику и фиксируется в специальном журнале. Имеется необходимая информация для родительской общественности по организации питания обучающихся школы. Персонал всегда встречает детей доброжелательными улыбками и приветствиями. Дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

Директор

М.М. Дудаев