

Организация питания в МАОУ «Ждановская СОШ»

В МАОУ «Ждановская СОШ» организовано и осуществляется горячее питание.

Горячим питанием охвачено 100 % учащихся - 255 человек.

По Постановлению Правительства РФ от 20.06.2020 № 900 «О предоставлении бесплатного питания для школьников младших классов» закону выделяется 53,81 рублей на 1 ребенка на горячие завтраки. На питание обучающихся 5- 9 классов выделяется дотация 12.60 рублей.

Ответственным за питание приказом директора школы назначена Браун Евгения Константиновна.

В школе функционирует столовая на 60 посадочных мест, которая находится в здании школы (перенесена из отдельного здания в 2011-2012 учебном году).

Планирование питания осуществляется в соответствии с централизованно составленным и имеющимся в наличии, примерным 12-тидневным меню, согласованным с Юго – Западным территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области.

Меню включает в себя мясные и молочные блюда, гарниры, овощи, напитки, блюда из макаронных изделий, различных круп. Школой разработано меню на 12 дней, которое вывешено на стенде в столовой и заверено подписью директора школы, в обеденном зале вывешено меню на текущий день.

При приготовлении пищи используется йодированная соль. Витаминизация школьного питания проводится за счет добавления аскорбиновой кислоты в 3-е блюдо.

Оценка качества готовых блюд проводится ежедневно бракеражной комиссией, созданной приказом директора школы. В ее состав входят 4 школьных учителя и член родительского комитета. Запись о разрешении кормления вносится в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Школа работает в 1 смену. Горячим завтраком учащихся кормят в первую смену на 4 переменах после 1-5 уроков;

При кормлении учащихся в столовой присутствуют ответственный за питание и дежурные учителя. Дежурство учителей в столовой осуществляется в соответствии с графиком дежурства по школе.

По пищеблоку ведется определенная документация: Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал здоровья, Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал генеральных уборок.

Пищеблок состоит из отдельного варочного цеха с моечной зоной и обеденного зала. Есть отдельное складское помещение.

В обеденном зале установлена столовая мебель (столы и стулья), находящиеся в хорошем состоянии.

В коридоре перед столовой установлены электроводонагреватель, 3 раковины для мытья рук учащихся с подводом горячей воды, сушилка для рук (электрополотенце). Правила личной гигиены учащимися школы перед приемом пищи соблюдаются.

Варочный цех с моечной зоной оборудованы промышленной электроплитой, жарочным шкафом, вытяжкой, микроволновкой, электроводонагревателем, электронными весами. Посуды (глубокие и мелкие тарелки, бокалы) в достаточном количестве: 2 комплекта - на 1 посадочное место.

Для мытья посуды установлены 3 маркированные раковины со смесителем. Есть холодная и горячая вода, канализация. Для дезинфекции используется дез.средство «Жавель». Вывешены инструкции по проведению дезинфекции. Уборочный инвентарь имеется в наличии, хранится в соответствии с СанПиНом.

В складском помещении установлены стеллажи для хранения продуктов, холодильник «Pozis», холодильник «Орск», используемый для хранения рыбы, морозильная камера «Italfrost». В холодильнике находится спиртовой термометр. Температура на момент проверки составила + 7° С. Суточная проба находится в холодильнике в определенном месте.

Случаев нецелевого использования школьной столовой не было выявлено.