

Информация об организации горячего питания учащихся в столовой ШГ №31

В соответствии с Законом « Об организации питания учащихся в общеобразовательных школах КР» от 23.10.2007г. В ШГ №31 для учащихся 1-4-х классов и для учащихся 5-7-х классов из многодетных и малообеспеченных семей чей статус подтверждён соц.защитой населения организовано бесплатное питание, которое финансируется из городского бюджета. В 2022-2023 уч.году 823 ученика 1-4- х классов и 22 ученика 5-7-х классов обеспечены бесплатными завтраками.

Питание для школьников состоит из напитков и хлебобулочных изделий, эквивалентных по своей энергетической ценности заменяемым продуктам согласно утверждённому меню.

Учащиеся группы продленного дня обеспечиваются горячим питанием (обед и полдник) за родительскую оплату. Реализуется буфетная продукция в достаточном ассортименте путём свободной продажи в течение учебного года.

ШГ №31 имеется типовая столовая на 200 мест. Режим работы столовой с 7.30.-16.00 с охватом учащихся 1 и 2 смены. Ежегодно проводится косметический ремонт зала и кухни. Для организации питания администрация школы заключает договор аренды с арендатором. Администрация школы проводит работу по соблюдению санитарной, технической и пожарной инспекции. В школе ведётся документация по организации питания. Выдача продуктов питания учащимся в столовой организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

Запрещённые продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя. Классные руководители 1-4-х классов ежедневно в журнале ведут учет посещаемости учащихся питающихся в столовой, со своей подписью и сопровождают учащихся в столовую.

Пищеблок столовой оснащён всем необходимым оборудованием: электроплитами, электродуховками, мясорубками, промышленными и бытовыми холодильниками. Имеется помещение для приготовления пищи, посудомоечное помещение, подсобное помещение для хранения продуктов. Обеденный зал оснащён необходимой мебелью. Столовая обеспечена достаточным количеством посуды и столовыми приборами, кухонный инвентарь обновляется постоянно и промаркирован. Персонал обеспечен специальной одеждой и регулярно проходят медосмотр.

За каждым классом закреплены определённые столы. Организована комиссия из родителей учащихся (мобильная группа), которая осуществляет контроль по проверке питания в столовой в течение года. Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Для мытья рук установлены умывальные раковины, оборудованные дозатором для жидкого мыла. Обновлено освещение в умывальной комнате, жидкое мыло добавляется по мере использования. Имеется бойлер для горячей воды. На большой перемене после 3-го урока проводится проветривание зала.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утверждённое меню с целью контроля по соблюдению технологического процесса, и отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Контроль над приготовлением пищи ведётся медицинским работником школы. Учащиеся 1-4-х классов 100% охвачены бесплатным питанием. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПин. Запрещённых продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. В работе постоянно

находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 3 холодильника, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток.

Ежемесячно проводится проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. Бесплатное питание предоставляется пять раз в неделю (понедельник - пятница). Для организации питания льготников заведен специальный журнал учета питания, имеются документы на категорию социально незащищенных учащихся: заявления родителей, справки из соцзащиты, удостоверения на льготы. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.

Правильное питание в школах, необходимы совместные усилия педагогического коллектива, родителей, работников столовой и всех заинтересованных лиц. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

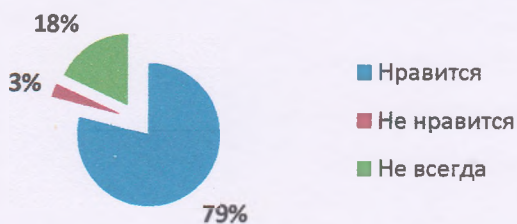
АНКЕТИРОВАНИЕ

В нашей школе было проведено анкетирование учащихся, родителей и учителей.

Все опрошенные отвечали на следующие вопросы:

- 1) Нравится ли Вам питание в школьной столовой?
- 2) Не нравится совсем
- 3) Не всегда.
- 4) Ваши предложения на учебный год по организации и качеству школьного питания

Результаты анкетирования представлены на диаграмме:




В школе систематически проводятся блиц опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

Ежегодно в начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых выступают работники школьной столовой, представители администрации школы: проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе. Ежемесячно на совещаниях при директоре заслушиваются вопросы организации и развития школьного питания.

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя проведение родительских собраний на темы: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся», «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний», «Итоги медицинских осмотров учащихся»; анкетирование родителей «Ваши предложения на учебный год по организации и качеству школьного питания»

Ответственная за питание

 Зам. дир. по УВР НШ Подберёзная А.В.