

## **Организация питания обучающихся.**

При организации питания школа руководствуется новыми едиными санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:

-предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащённые необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарём;

-предусмотрены помещения для приёма пищи, снабжённые соответствующей мебелью;

Льготы на питание предоставляются согласно законодательству РФ.

Для организации питания в школе имеются следующие документы:

договор с ООО «Пекин» №2ФБ от 27.08.2021 года, №3 МБ от 27.08.2021 года; приказ № 105 от 01.09.2021 года «Об организации горячего питания в школе и создания комиссии родительского контроля за качеством школьного питания в 2021-22 учебном году», который утверждает график питания учащихся на 2021-2022 учебный год, график дежурства в столовой, Правила поведения в столовой, план работы комиссии административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Андроповская СОШ» на 2021-2022 учебный год.

В школе работает постояннодействующая бракеражная комиссия, утвержденная приказом № 105 от 01.09.2021 года «Об организации горячего питания в школе и создания комиссии родительского контроля за качеством школьного питания в 2021-22 учебном году», задачей которой является ежедневное снятие проб с готовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале.

Рабочий день в столовой начинается в 7.00 и заканчивается в 15.00 ч.

Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте.

Главная задача школьной столовой - обслуживание определенного количества учащихся в короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая, ложки и вилки из нержавеющей стали.

Для раздачи порционных блюд на тарелках используются обычные подносы. Использованная посуда относится вручную каждым учащимся к столу моечной.

В школьной столовой МБОУ «Андроповская СОШ» уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации школьного питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Образцы пищи хранятся в стеклянной таре в холодильнике двое суток.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы со стульями. Столы после каждого приема пищи притираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами. Перед новым учебным годом и перед организацией питания в пришкольном лагере с работниками столовой проводится учеба сотрудниками санэпиднадзора. Периодически работники столовой проходят инструктаж, сдают зачет по санминимуму, раз в год проходят медосмотр, прививки: Гепатит А, Шигеллвак – вакцину для профилактики дизентерии.

Для питания учащихся в школьной столовой разработано перспективное меню на 10 дней (горячие завтраки), сбалансированное по содержанию и калорийности.

В школе действует программа «Правильное питание», цель которой является обеспечение качественным питанием обучающихся в школе. В рамках программы проводятся классные

часы и внеурочные мероприятия на темы школьного питания и пропаганде здорового образа жизни.

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает положительный результат. Фактов отравления несовершеннолетних в столовой не было.