

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ

в МКОУ СОШ № 10 с. Цветковка

Для организации питания учащихся, воспитанников и работников, в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья созданы все необходимые условия, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Столовая расположена на первом этаже.

Одним из приоритетных направлений – является здоровьесбережение и обеспечение учащихся рациональным питанием.

Задачи, которые необходимо решить коллективу для реализации условий здоровьесбережения:

- обеспечение учащихся качественным рациональным питанием;
- организация административного контроля за организацией питания;

График питания учащихся МКОУ СОШ № 10 с.Цветковка

| <i>Время</i> | | <i>Классы</i> |
|--------------|-------------|---|
| Завтрак | 09.15–09.25 | Обучающиеся льготной категории |
| Обед | 10.10–10.30 | 1 – 4 классы, воспитанники группы кратковременного пребывания |
| | 11.15–11.35 | 5 – 9 классы, обучающиеся льготной категории |

В состав помещений входит кухня – площадью 51,6 м², обеденный зал площадью – 34,9 м², оборудован 6-ти местными столами и лавками на 48 посадочных мест.

За каждым классом в столовой закреплены обеденные столы. Обслуживание учащихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов.

В школьной столовой созданы условия для соблюдения правил личной гигиены (раковина для мытья рук с подводкой к ним холодной воды, мыло-дозатор, бумажные полотенца).

Столовая обеспечена всем необходимым оборудованием:

1. Плита электрическая ТМЛ-0,51 320V
2. Плита электрическая ЭП-4КШ 380V
3. Плита электрическая ЭП-4КШ 380V
4. Шкаф жарочный

5. Холодильник ZARSET 340V объем 194 л
6. Электросковорода VEB Rochanlagenbau 380V объем 80 м²
7. Морозильная камера ZARSET 240V объем 203 л
8. Холодильник Бирюса-22С-2 объем 132 л
9. Холодильник Океан 220 V объем 98 л
10. Электромясорубка 380 V

Качество продукции проверяется и делается соответствующая запись в журнал;

- Журнал готовой продукции
- Бракеражной журнал сырой продукции ведет зав.столовой;
- Суточная норма продукции хранится 3 дня;
- Директор школы ежедневно контролирует составление меню;
- Дежурный администратор, организатор по питанию и классные руководители присутствуют в столовой во время питания учащихся;
- Обслуживание соответствует тепловому режиму;
- Ежедневно проходит витаминизация третьих блюд;
- В меню столовой всегда свежие фрукты и овощи, горячие супы, разнообразие вторых блюд.
- Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности.

Столовая укомплектована **кадрами**: в пищеблоке работает 2 человек (повар, зав.столовой). Все работающие прошли сан-минимум и медосмотр. Работники пищеблока обеспечены в достаточном количестве санитарной одеждой. Личная гигиена соблюдается.

Питание и обеспечение продуктами питания, поставляющие ИП Комарницкая Г.В., с которой заключен договор на оказание услуг по организации питания обучающихся.

Предоставлены разнообразные продукты для реализации циклического меню. В данном меню предусматривается горячее двухразовое питание школьников; завтраки и обеды в соответствии с требованиями санитарных правил. Меню разработано с учётом сезонности, дифференцировано по двум возрастным группам школьников (7-10 и 11-18 лет). Меню достаточно разнообразно. Ассортимент используемого продуктового сырья включает разнообразные крупы, овощи, фрукты, мясопродукты. Энергетическая ценность завтраков и обедов количество поступающих белков, жиров и углеводов, а также их соотношение соответствует требованиям санитарных правил.

Методы кулинарной обработки, применяемые для приготовления блюд: варка, тушение, запекание. Отсутствуют запрещенные для школьного питания жареные блюда и блюда во фритюре.

Безопасность готовых блюд по микробиологическим показателям обеспечивают применяемые технологические процессы. Энергетическая ценность рационов питания принята в соответствии с физиологическими потребностями детей школьного возраста.

Обеспечивается санитарно-гигиеническая безопасность питания; соблюдаются санитарные требования и нормы к состоянию пищеблока, продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

В столовой имеется график питания школьников. Регулярно проводятся лабораторные исследования по выполнению Программы производственного контроля. Примерное четырнадцатидневное меню утверждено начальником управления образования администрации Чугуевского муниципального района и согласован с начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Арсеньеве.

Продуктов, не рекомендованных в горячем и дополнительном питании школьников нет. Ежедневно ведутся журналы бракеража готовой и сырой продукции, журнал осмотра сотрудников пищеблока, журнал «С» — витаминизации. В меню включены мясные, рыбные, молочные, овощные продукты. Ассортимент продукции соответствует согласованному перечню. Поставляются продукты согласно поданной заявке повара. Разнообразие блюд достигается разнообразием поставляемых продуктов. Особое внимание, с целью предупреждения пищевых отравлений и заболеваний уделяется безопасности пищевых продуктов. В столовой используются в приготовлении продукты, готовые к употреблению промышленного производства в упаковках, йодсодержащая соль, хлеб, компоты готовятся с добавлением аскорбиновой кислоты в виде порошка.