

## Организации питания МКОУ «Завьяловская ООШ»

от 06.09. 2021 года.

В школе разработан план производственного контроля организации горячего питания, целью которой является создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания. Принято положение «Об организации питания в школе». Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. В состав которой входят: учитель Малышкина Е.Н., ответственный за питание заведующая хозяйством – Корякина Т.В., медработник – Вахова Л.И. Данная комиссия ежедневно делает бракераж готовой продукции, о чём говорит запись в бракеражном журнале по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий организаций общественного питания. Ежегодно в начале сентября издан приказ об организации питания в соответствии а Распоряжением Управления образования Администрации ТГО. Определены обязанности классных руководителей. Горячее питание получают все 40 учащихся (100% охват). Льготное питание получают 32 учащихся. Общее количество учащихся на 01.09.2020 г. – 40 человек.

Питание учащихся осуществляется в соответствии с составленным графиком питания, утвержденным директором школы. График питания находится на стенде в столовой. Питание учащихся осуществляется после 3-го урока перемена – 30 мин. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства классов и учителей в столовой. Накрыв блюд работниками пищеблока начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Большинство классов приходит в столовую организованно в сопровождении учителя.

Табели учета питания ведутся всеми классными руководителями.

Столовая школы оснащена необходимым производственным, технологическим, холодильным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 50 человек уютно и чисто. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. На пищеблоке имеется стенд, где помещена информация о составе бракеражной комиссии, ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал.

За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимым технологическим оборудованием, посудой. Наличие горячей воды, за счёт водонагревательного котла.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета по питанию, который направляется в централизованный бухгалтерию.

Имеются и ведутся ежедневно журналы (прошиты и пронумерованы):

- 1) санитарный журнал;
- 2) журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- 3) бракеражный журнал по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий организаций общественного питания;
- 4) ведомость контроля за рационом питания;

Есть в наличии десятидневное меню, составленное в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное с подписью и печатью директора. технологические карты приготовления блюд, меню на каждый день, утвержденное директором ОУ.

Повар 1 ставка Гапончук Г.В. имеет 4 разряд, стаж работы 34 года, курсы повышения квалификации проходила в 2019 году, вовремя пройден медосмотр. На пищеблоке еще 0,5 ст. по должности кухонный рабочий (мытьё посуды, уборка помещений пищеблока).

Двухразовое питание для 6 учащихся с ОВЗ, завтрак в 8.45, обед в 11.20.

Поставщиками продукции в школьную столовую являются ООО «ТоргЛидер» Тюменская обл. (мясные продукты, крупы, мука, консервы, масло растительное, овощи и т.д.) ООО «Эконом» п. Пионерский (хлебные изделия), ООО «Галицкие молочные фермы» п.Троицкий (молочная продукция). На все продукты имеются сертификаты качества.

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в школе реализуется план «Разговор о правильном питании» с учащимися 1 – 4 классов.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье по плану школы на 2020-21 уч. год.

Для родителей учащихся вопросы организации питания, культуры питания выносятся на родительские собрания как общешкольные, так и классные.

Директор МКОУ  О.Ю.Хомутина