

Организация питания

Питание учащихся в ОУ организовано во время двух больших перемен, по 20 минут каждая, после второго и третьего уроков (10⁴⁰ и 11⁴⁵ соответственно). Из 96 учащихся регулярно питаются 88, что составляет 92%. Питаются 100% учащихся начальной школы. Дети из многодетных семей – 18 учащихся обеспечены двухразовым льготным питанием.

Обеденный зал столовой рассчитан на 40 посадочных мест. Классные руководители и педагоги школы 1-9 классов организуют горячее питание учащихся на переменах. Ежедневно классным руководителем класса ведется учет количества питающихся детей. Информация о питании учащихся входит в четвертной отчет классного руководителя.

Столовая расположена в помещении школы на 1 этаже и снабжена всем необходимым технологическим оборудованием. Кадрами столовая укомплектована в соответствии со штатным расписанием.

Меню разработаны с учетом возраста обучающихся, режима работы образовательного учреждения и сбалансированы по пищевой суточной потребности в белках, жирах, углеводах и витаминах. Меню составлено на основе примерного меню завтраков и обедов в двух вариантах для обучающихся 1-4 классов образовательных учреждений в Камеровской области. Повар имеет все технологические карты для приготовления блюд, указанных в меню.

Ежегодно силами учащихся на пришкольном участке выращиваются овощи для столовой (морковь, свекла, капуста, зелень, лук), что позволяет сделать питание учащихся более дешевым.

Общая стоимость одноразового питания составляет 30 руб. Стоимость питания в учебном году устанавливается решением родительского собрания в первые дни нового учебного года. На первых в учебном году родительских собраниях вопрос организации питания является одним из самых важных, планируется работа по совершенствованию организации школьного питания.

Дети из многодетных семей обеспечены двухразовым льготным питанием.

Оценку качества блюд ежедневно проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям, снимая пробу непосредственно из емкостей, в которых готовится пища, согласно требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

Функции комиссии:

- проверка исправности технологического оборудования;
- контроль за соответствием рационов питания утвержденному меню;

- проверка качества готовой продукции;
- контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков ее использования;
- контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- контроль за качеством поступающего продовольственного сырья, хранением продукции;
- обеспечение учащихся полноценным горячим питанием;
- контроль за калорийностью и сбалансированностью питания.

Состав комиссии утверждается приказом руководителя школы в начале каждого учебного года.