

Информация об организации горячего питания во 2 полугодии 2020-2021 учебного года в МБОУ «Антоньевская СОШ» на 11.01.2021г.

Школьная столовая – важная составляющая здоровьесберегающей структуры школы.

В школе созданы следующие условия для организации питания:

а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции; осуществлять питание обучающихся.

б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка;

в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорные контейнеры;

г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличие достаточное количество моющих средств.

д) охват обучающихся 1-4 классов горячим бесплатным горячим питанием (завтрак) – 76 чел., двойным бесплатным питанием (завтрак, обед) – 7 чел., сухпайки получают 1 чел., всего – 84 (100%) охват обучающихся 5-11 классов горячим питанием - 90 чел., двойным бесплатным питанием (завтрак, обед) – 11 чел., сухпак – 3 чел, всего 104 чел.

е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;

ж) в наличие график питания учащихся 1-11 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;

з) в наличие график проветривания и санобработки столовой.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- создана бракеражная комиссия в составе: Пигиной К.В., Кизиловой О.А., Булгаковой А.И, которые контролируют соответствие пищевого рациона согласно утвержденному меню, осуществляют контрольное взвешивание порций.

- создана комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций).

а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, калорийности, названия блюд.

Ведутся документы: журнал здоровья; журнал бракеража готового блюда, журнал измерения температуры в холодильном оборудовании, журнал витаминизации третьих блюд, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «Школьное питание» Все установленные требования по организации и качеству питания выполняются и заполняются своевременно.

В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, фартуках, масках и перчатках.

В течение года проводится мониторинг по охвату питания учащихся, проводятся совещания родительского комитета по вопросам охвата учащихся горячим питанием, соблюдения санитарно-гигиенических требований. Организуется работа школьной комиссии по качеству полноценного питания. Осуществляется ежедневный контроль за качеством блюд, за соблюдением санитарно-гигиенических требований. Систематически осуществляется контроль за состоянием обеденного зала и пищеблока, своевременно устраняются неполадки, обеспечиваются безопасные условия питания учащихся.

Ежемесячно проверяется целевое использование продуктов питания и готовой продукции. Проверяется соответствие рациона питания утвержденному меню. Ежедневно осуществляется контроль суточной пробы и проверка табелей питания. Ведется воспитательная работа на тему «Разговор о правильном питании».