

Для учета получения питания учащимися школы, ответственным за сбор данных ежедневно утром собираются сведения о наличии питающихся в школе, происходит корректировка предварительных заказов и осуществляется питание из основного и резервного списков.

Питание в школе осуществляется в столовой на базе МАДОУ №26 «Родничок»

Столовая полностью укомплектована кадрами: повар, имеющий среднее специальное образование и квалификацию третьего разряда, рабочий по кухне. Работники пищеблока регулярно проходят медосмотр и обучение по санминимуму.

В рамках реализации комплексной целевой программы совершенствования организации правильного питания, разработанное десятидневное меню соответствует принципам рационального питания, обеспечивающим соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребёнка и объёму потребляемой пищи в соответствии с нормами СанПиНа.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

На школьном пищеблоке имеется необходимый набор помещений и оборудования. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Имеются: горячий цех, моечные для кухонной и столовой посуды, цеха по переработке мяса и овощей, склады для суточного запаса и временного хранения продуктов. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

В столовой выполняются требования к санитарно-техническому обеспечению организации школьного питания, инвентарю, посуде, таре, к санитарному состоянию и содержанию помещений, вентиляции, приготовлению пищи, питьевому режиму, мытью посуды. На пищеблоке имеется необходимая документация: инструкции, выдержки из СанПиНа, рекомендации по организации питания в школьных столовых. Согласно требованиям СанПиНа, в школе проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции, ведутся специальные журналы.

Столовая работает на сырье, продукты завозятся регулярно (за 10 дней - 5 раз) от поставщиков на основании договоров на поставку продуктов питания. Доставка сырья в столовую осуществляется на специализированном транспорте поставщика, имеющем санитарный паспорт.

С целью обеспечения учащихся полноценным сбалансированным горячим питанием составлено цикличное десятидневное меню, разработанное в соответствии с нормами СанПиНа, требований по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, согласованное с органами Роспотребнадзора и утвержденное директором школы. В меню включены блюда из мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, организована С-витаминизация третьих блюд, для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы в рационе используется соки, свежие фрукты и овощи.

В столовой осуществляется 3-разовое питание:

с 09.25 час до 10.05 час – завтрак для уч-ся 1-4 классов;

с 10.20 час до 11.05 час – завтрак для уч-ся 5-9 классов;

с 13.00 час до 14.00 час – обед для уч-ся 1-4 классов;

с 13.25 час до 14.30 час – обед для уч-ся 5-9 классов

с 16.00 час до 16.20 час - полдник для учащихся посещающих ГПД и внеурочные занятия. Отпуск готовых блюд происходит путем предварительного накрытия на столы работниками столовой для учащихся.

Школьная столовая имеет обеденный зал площадью 54м² на 48 посадочных мест.

Для учета получения питания учащимися школы, ответственным за сбор данных ежедневно утром собираются сведения о наличии питающихся в школе, происходит корректировка предварительных заказов и осуществляется питание из основного и резервного списков.

Ежедневно заполняет табель учета посещаемости столовой. Ежеженедельно ведется оформление документации и отчета за расходованием средств на питание.

В школе организован контроль за организацией питания, за качеством и безопасностью питания.

Имеется программа производственного контроля. Соблюдение норм хранения продуктов, калорийности питания, качество приготовленной пищи контролирует ответственный за питание.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Формой общественного контроля за качеством питания в школе является комиссия, созданная из учителей и членов родительского комитета и Управляющего Совета.

Совместная работа всех звеньев позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.