

Сведения об условиях питания учащихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

1. Организация питания школьников

Горячее питание в МБОУ «Иванищевская СОШ» организовано для всех обучающихся 1-11 классов на базе школьной столовой. Количество посадочных мест 102. Столовую посещают 130 обучающихся из 164, что составляет 79,3,% всех обучающихся.

Стоимость завтрака для обучающихся начальной школы - 68 руб.(за счет федерального бюджета)

Стоимость завтрака для обучающихся 5-11 классов - 45 руб.(родительская плата)

Стоимость обедов для 1-11 классов – 55 руб.(родительская плата)

2. Продукты, поставляемые в школьную столовую

Закупка продуктов питания производится в строгом соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3. Формы обслуживания.

Обучающиеся 1-4, 9 классов завтракают после второго урока, обучающиеся 5-8, 10-11 классов после третьего урока общего расписания. Продолжительность перемен для приёма пищи по 20 минут. Обучающиеся 1-4 классов принимают пищу в присутствии классных руководителей, средняя школа питается в присутствии учителя, назначенного приказом директора на начало учебного года.

Санитарное состояние школьной столовой и залов пищеблока удовлетворительное. Посуда и инвентарь обрабатываются согласно санитарным правилам. Имеются все необходимые растворы дезинфицирующих средств. Технологическое оборудование, посуда и уборочный инвентарь промаркированы.

Работу пищеблока обеспечивает шеф-повар Шамова Н.В., имеющая среднее специальное образование и прошедшая в 2021 году обучение по профилю, по итогам которой присвоена квалификация «Повар 3 разряда». Она имеет необходимые медицинские документы.

Непосредственным приготовлением пищи занимаются повара Трескова В.А. и Васильева О.Н.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за питание

4. Меню делится на возрастные категории.

Используется примерное меню, разработанное в соответствии с нормами санитарных правил.

В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

5. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Выход блюд соответствует возрасту, калорийность рациона питания составляет 63-90 % установленного дневного рациона.

Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора, сертификаты.

Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, исключены запрещенные и нерекомендованные блюда.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. Для мытья рук обучающимися организовано специальное место.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.

В школе проводятся блиц - опросы и анкетирование обучающихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.