

Питание в школьной столовой в МБОУ «Алмалинская СОШ» организовано для всех обучающихся с 1-11 класс. В 2021-2022 уч. году питание организовано с 1 сентября. Охрана здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Закон Оренбургской области «о наделении органов местного самоуправления Оренбургской области отдельными государственными полномочиями по финансовому обеспечению бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях, в том числе осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому». Постановление Администрации МО Тюльганского района №43-п от 27.01.2021г. «Об определении уполномоченного органа местного самоуправления по расходованию средств на финансовое обеспечение мероприятий по организации двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях Тюльганского района Оренбургской области, в том числе осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому». Постановление МО Тюльганского района. 27.01.2021 №44-п « Об установлении финансового обеспечения мероприятий по организации двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях Тюльганского района Оренбургской области, в том числе осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому». Приложение №2 к постановлению администрации муниципального образования Тюльганский район от 27.01.2021 №44-п. С 1 сентября обучающиеся 1-4 класс получают в школьной столовой бесплатные горячие завтраки за счет субсидии из федерального бюджета. (55.43 на одного ребенка). Для обучающихся с 5-11 классы субсидия составляет на 1 ребенка в день 11.45. (областной бюджет 8 рублей, 3.45 из муниципального бюджета). Родительская доплата составляет 39 рублей. (из расчета 5-11 классы 5 дневная учебная неделя).

Организация питания в школьной столовой для детей: у входа в обеденном зале установлены раковины. На стене плотенцедержатели для бумажных полотенец. На раковинах жидкое мыло с дозатором. В обеденном зале расставлены столы. Обучающиеся питаются в столовой на двух переменах. Утвержден график дежурства педагогических работников.



Накрытие столов проводится работниками пищеблока. В обеденный зал обучающиеся заходят строго с учителем. За каждым классом закреплен обеденный стол, прием пищи 20 минут. Перед приемом пищи обучающиеся моют руки, а также обрабатывают кожным антисептиком перед входом в столовую под контролем классных руководителей. В школьной столовой работают 1 повар. Повар имеет диплом и разряд по специальности повар. В школьной столовой имеется информационный стенд: где указывается утверждённый распорядок дня с указанием времени приёма пищи, утвержденное 10 дневное для детей 7-10 лет и 11-18 лет, утверждены график дежурства учителей, утвержденный график приема пищи обучающихся, состав членов бракеражной комиссии. Разработан график работы школьной столовой. Ежедневно вывешивается утвержденное ежедневное меню, с указанием наименования блюда, указывается выход блюд по возрастам от 7-10 лет; 11-18 лет, номер рецептуры). Администрация школы по установленному графику ежедневно проводит «утренний фильтр», данные о количестве детей в школе подается повару на пищеблок. Ведется журнал учета детей питающихся в школьной столовой (с указанием даты, класса, количество детей, по факту, количество детей на горячий второй завтрак. Классные руководители 1-11 классы ежедневно проводят мониторинг питания учащихся, контролируют отпуск питания учащимися согласно фактической явке. В столовой 36 посадочных мест, мебель соответствует требованиям, существуют все условия для соблюдения правил личной гигиены. В обеденном зале есть специальная столовая мебель, в обеденном зале столы и скамейки для приема пищи. После каждого приема пищи обучающимися обеденный зал промывается (обработываются столы и скамейки специальным раствором с добавлением дезинфицирующих и моющих средств, моются полы после каждого приема пищи). Помещение обеденного зала и все производственные цеха дезинфицируется рециркулятором с записью в контрольном журнале. Школьная столовая включает в себя: обеденный зал для приема пищи обучающихся 21 м<sup>2</sup>, пищеблок (16 м<sup>2</sup>), складское помещение (9 м<sup>2</sup>), Оборудование: Холодильники «орск» - 2 шт, холодильная камера «индезит», плита ЭП-4 Электромясорубка, весы электронные. Все оборудование находится в рабочем состоянии. Составляются акты по контролю технологического оборудования. В школе выполняются требования, предъявляемые к технологическому оборудованию пищеблока: механическому, тепловому и холодильному. Учащиеся школы обеспечены полностью необходимым количеством столовой, чайной посуды и столовых приборов. Пищеблок обеспечен необходимым разделочным инвентарём (доски, ножи), имеется



полный набор уборочного инвентаря (ведра, ветошь, щётки и т.п.). Доски и ножи промаркированы. На пищеблоке и во всех отдельных помещениях (для мытья посуды, разделочном цехе) установлены исправные смесители, с наличием горячего и холодного водоснабжения к раковинам для мыть рук кухонных работников. Ведётся следующая документация: «Журнал здоровья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования», «Журнал С - витаминизации». Ежедневно проводится С - витаминизация третьих блюд. Ведётся журнал отбора суточных проб. Ежедневно на пищеблоке проводится отбор суточной пробы, которая хранится в холодильнике. Ведётся «Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнал температуры и влажности складских помещений», составлен План производственного контроля на принципах ХАССП, «Журнал органолептической оценки блюд». Все сертификаты на продукты питания в порядке. Сотрудники школьного пищеблока обеспечены спецодеждой, одноразовыми масками, одноразовыми перчатками, имеют головные уборы. Своевременно проходят медицинские осмотры, имеются в наличии санитарные книжки. Работники школьной столовой соблюдают личную гигиену. Культура обслуживания обучающихся школьными поварами соблюдается. С учащимися проводятся тематические мероприятия, классные часы, инструктажи по технике безопасности, посвящённые охране здоровья. В школе ведётся кур по программе «Разговор о правильном питании», проводится мониторинг среди обучающихся и родителей по удовлетворенностью качеством питания в школьной столовой.

Директор школы



Измюмская Г.С.