

Справка

по организации горячего питания в школьной столовой

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, с письмом Министерства образования от 29.09.2003г. № 27/3071-6 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами», Федерального закона «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08», с Приказом администрации городского округа Королёв Московской области от 15.08.2016 г. № 637а, с Приказом по школе от 31 августа 2016 года №172ш «Об организации питания учащихся школы» организовано горячее питание учащихся в МБОУ СОШ №10 в 2016-2017 учебном году.

В школе осуществляется двухразовое горячее питание (горячий завтрак и обед) школьников, 5 дней в неделю. Завтраки и обеды предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего питания по школе.

Длительность промежутков между приёмами пищи не превышает 3,5 часов. Учащиеся группы продлённого дня обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак и обед) за родительскую плату. Реализуется буфетная продукция в достаточном ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня.

Организовано для учащихся 1-11 классов льготное питание в количестве:

Бесплатные завтраки - 221 человек;

Бесплатные обеды – 118 человек.

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, список общественной комиссии по контролю за организацией питания школьников и бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в

целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлена умывальная раковина с подводкой к ней холодной воды со смесителем. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские

осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в общеобразовательной организации, в том числе за качеством поступающих продуктов.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы соответствует рекомендациям по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08. Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Щebetова Е.В.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Классные руководители ежедневно отмечают учащихся, питающихся в столовой за счет родительской платы, подают информацию о количестве питающихся и сопровождают учащихся в столовую. Ежеженедельно занимаются начислением родительской платы за истекшее время, производят сбор денежных средств и передают заведующей производством. Классные коллективы 5-11 классов назначают дежурных по столовой, которые следят за порядком во время приёма пищи учащимися.

Состояние школьной столовой удовлетворительное. Жалоб от родителей и предписаний контролирующих органов не имеется.

Справка составлена ответственной за питание Фоминковой О.Н.
01.03.2017 г.

Директор



A handwritten signature in blue ink, appearing to be "И.В. Васильева".

И.В. Васильева