Сведения об организации горячего питания

Организатором питания в МОБУ СОШ с. Новая Отрадовка является ООО «Магнат»

Фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период; в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проецируемой деятельности; школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

От того, насколько правильно будет организовано питание в школе, зависит не только здоровье, но и качество обучения детей.

В 2020-2021 учебном году питание учащихся МОБУ СОШ с. Новая Отрадовка организовано согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым в школьном питании, МР 2.4.0179-20. 2.4 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» и письма от 24.08.2020 №7062-07 Государственного комитета Республики Башкортостан и в соответствии с предложенным примерным меню (вариант №3).

Стоимость питания с 1 сентября 2020г составляет:

- Питание обучающихся 1-4 классов обучающихся в первую смену – горячий завтрак на сумму 55 руб.
- Питание обучающихся 1-4 классов обучающихся во вторую смену — обед на сумму 55 руб.
- Питание обучающихся из категории ММС – горячий завтрак (1 смена) или обед (2 смена) на сумму 60 руб.
- Питание обучающихся из категории ОВЗ и инвалиды двухразовое горячее питание (завтрак и обед) на сумму 100 руб. в день.
- Питание обучающихся 5-11 классов (обед) составляет 60 руб.
- Родительская плата 55 рублей

Контроль, за качеством питания, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока,

правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия по приказу директора МОБУ СОШ с. Новая Отрадовка:

1. Шеф-повар Гизатуллина Г.Р. - ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовляемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда.
2. Заместитель директора по АХЧ Сайфутдинова С.М. - контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах;
3. Председатель ППО, учитель математики Зайцева Г.В. - осуществляет бракераж готовой кулинарной продукции.
4. Фельдшер Отрадовского ФАП Мухамедхарипова Э.Р.- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда.

Количество посадочных мест

Школа располагает помещением столовой на 90 посадочных мест.

Режим работы столовой:

С 9.15 до 13.15 – понедельник-пятница ежедневно. Суббота-Воскресенье выходной

Организация питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором МОБУ СОШ с. Новая отрадовка

Организована работа работников пищеблоков образовательных учреждений с использованием средств индивидуальной защиты (масок и перчаток). Пищеблоки обеспечены дезинфицирующими средствами, рециркуляторами. После каждого прима пищи обучающихся, обеденные залы обрабатываются, помещения проветриваются. Ведутся журналы по графику обработки поверхности, журнал термометрии работников пищеблока. Мытье посуды осуществляется дезинфицирующими средствами.

График питания учащихся на 2020-2021 учебный год размещен на официальном сайте МОБУ СОШ с. Новая Отрадовка в разделе Условия питания.

Рекомендации по родительскому контролю за организацией горячего питания детей в ОУ размещены на официальном сайте МОБУ СОШ с. Новая Отрадовка в разделе Условия питания.