

Организация питания обучающихся МОКУ «Партизанская СОШ»
в 2024-2025 уч.году.

«Школьное питание — это залог здоровья подрастающего поколения». Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению.

С 1 сентября 2024 года в школе организовано бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов, для обучающихся с ОВЗ и платное горячее питание для обучающихся 5-11 классов. Стоимость питания для обучающихся 5-11 классов за счёт родительских средств составляет 80 рублей.

Для организации горячего питания в школе:

- ✓ издан приказ «Об организации питания обучающихся в 2024-2025 учебном году»;
- ✓ старшим поваром Леджиновой М. П. разработано примерное 10-дневное меню для обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов и обучающихся с ОВЗ, в которых соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах;
- ✓ заключены договоры на поставку продуктов питания с ИП Найминовой Э.А.;
- ✓ заведена необходимая документация пищеблока;
- ✓ утверждены графики питания обучающихся и дежурства педагогов в школьной столовой;
- ✓ подготовлены . табели посещения обучающимися школьной столовой.

Классными руководителями ведется табель посещения обучающимися школьной столовой, а также разработан план мероприятий по формированию у обучающихся навыков здорового питания.

Приготовление пищи осуществляют повар Курилова Н. И. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Школьная столовая расположена в отдельном здании и рассчитана на 40 посадочных мест. Обеденный и кухонный зал оборудованы столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая обеспечена технологическим оборудованием и достаточным количеством столовой посуды, приборами из расчёта не менее двух комплектов на одно посадочное место. При организации питания используется посуда (тарелки, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Для мытья рук установлены умывальные раковины, оборудованные устройством для размещения мыла и одноразовых полотенец.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведённых местах, отдельно от пищевых продуктов. Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Контроль организации горячего питания и работы школьной столовой осуществляется созданной бракеражной комиссией, а также родительской общественностью в ходе проведения родительского контроля (согласно графику).