

## **Информация об условиях питания обучающихся**

МКОУ "Дзержинская СОШ" является муниципальным казенным общеобразовательным учреждением, имеющим статус юридического лица. Школа работает в две смены, количество учащихся 344. Горячим питанием обеспечены учащиеся начальных классов в количестве 170. Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерное двухнедельное меню. Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости. В меню довольно разнообразный ассортимент блюд.

Оборудование и организация работы школьной столовой.

По характеру производства столовая школы относится к типу-столов образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье и полуфабрикатах, она производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Зал приема пищи; ( 40 посадочных мест);

2 умывальника для посетителей;

Для приготовления холодных блюд предусмотрены отдельные столы. Оборудование школьной столовой составляют электроплиты, бытовые холодильники для хранения молочной продукции (сметана, масло сливочное, молоко) и для мясной продукции. Посуду моют ручным способом. В залах для приема пищи размещены столы стандартной облегченной конструкции и умывальники. Штат работников столовой 3 человека: повар (1 чел.), помощники повара (2 чел.).

Рабочий день начинается в 8 часов и заканчивается в 16:00

Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы.

Организации обслуживания в школьной столовой.

Горячий завтрак школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы.

## ПАМЯТКА ПО ПРОВЕРКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ И СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМ

В соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в РФ» к компетенции школы относится организация питания обучающихся.

I. Основные нормативно-правовые и методические документы по организации питания, размещенные на школьных сайтах в сети Интернет:

1. [Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ](#) (
2. [ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12\(30\).03.99г. №52-ФЗ3.](#)
3. [ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ](#)
4. [ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ](#)
5. [ЗРФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1](#)
6. [Сан Пин 2.3.2.1078-01](#)
7. [Сан Пин 2.4.5.2409-08](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45);
8. [Сан Пин 2.3.2.1940-05](#)
9. [Методические рекомендации МР№0100/8604-07-34 от 24.08.2007](#)
10. [Письмо Минобрнауки России "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников"](#)
11. [Постановление Главного государственного санитарного врача РФ "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"](#)
12. [Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"](#)

II. Документация пищеблока школы

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);

- ежедневное меню
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- - журнал учета проведения проверок.

### III. Документы по организации питания в школе

- Примерное двенадцатидневное меню для учащихся 1- 4 классов;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Приказ о создании бракеражной комиссии в Муниципальном казённом общеобразовательном учреждении;
- Положение о школьной столовой, о порядке и организации горячего питания;

Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года;

### IV. Основные требования к персоналу пищеблока

- Наличие личной медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

- Наличие следующих требований:

- к личной гигиене персонала;
- к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в столовой.

- к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;
- Рекомендуемый перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания;
- Режим мытья столовой посуды ручным способом;
- У Организация общественного контроля за питанием в школы
- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в ОО;
- Приказ о создании родительского комитета по контролю за организацией горячего питания обучающихся;