

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОУ

I. Общая характеристика

В ОУ организовано питание обучающихся. Осуществление этой деятельности требует реализации продукции с очень высоким уровнем качества, потребительских свойств, строгим соблюдением санитарных норм и широким ассортиментом.

Непосредственное приготовление блюд для школьников осуществляют работники школьной столовой.

В столовой помещения распределены следующим образом:

- **буфетно-раздаточный зал,**
- **обеденный зал на 136 посадочных места,**
- **моечная кухонной и столовой посуды.**

Столовая ОУ работает в буфетно-раздаточном режиме. Списочная численность работающих 4 человека.

Доставка готовой продукции осуществляется специализированным транспортом Индивидуальный предприниматель Кумуков Х.Ш.

С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции создана бракеражная комиссия, которая проводит следующие мероприятия:

- **ежедневный контроль качества;**
- **регулярный контроль и количественный анализ горячим питанием учащихся;**

- социологические опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в ОУ.

Важную роль в организации контроля за качеством питания школьников играет медицинский работник. Он осуществляет постоянный (ежедневный) контроль за качеством питания, а также поступающего сырья и продуктов, следит за соблюдением санитарных требований к состоянию и содержанию школьной столовой, участвует в проведении витаминизации блюд, входит в состав бракеражной комиссии наряду с поваром столовой, представителем администрации ОУ, членами родительского и ученического комитетов.

Без бракеража не поступает в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий.

Готовую продукцию проверяют по мере ее изготовления, и результаты проверки записывают в бракеражном журнале.

Ежедневно контролируется медицинским работником ОУ и соблюдение норм хранения готовой продукции.

Периодический контроль за работой школьной столовой осуществляется представителями Управления образования, а также работниками Роспотребнадзора.

II. Охват питанием школьников

В гимназии ежемесячно анализируется охват питанием учащихся по классам по предоставлению соответствующей отчетности от классных руководителей.

III. Показатели культуры обслуживания

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание школьников организуют в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролирует дежурный учитель, дежурный администратор.

Контроль за работой школьной столовой осуществляется медицинским работником, администрацией гимназии, группой родительского контроля.

Прием пищи обучающиеся осуществляют под присмотром классных руководителей.

Характеризуя уровень соблюдения профессиональной этики, необходимо отметить, что по результатам проверок в прошлом учебном году не было отмечено фактов нарушения санитарно-гигиенических требований.

IV. Показатели условий обслуживания

В гимназии уделено большое внимание укреплению и обновлению материально-технической базы школьной столовой.

В рамках реализации комплекса мер модернизации образования с 2013 года произведены ремонты буфетно-раздаточного зала, моечной, внутренних туалетов, заменено технологическое и холодильное оборудование.

Обеденный зал школьной столовой имеет удобную конфигурацию, эстетически оформлен, оборудован мебелью.

Столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

В помещении столовой для мытья рук учащимся организовано специальное место.

V. Информированность родителей и учащихся об организации питания

С целью улучшения организации питания учащихся в гимназии проводятся мероприятия по следующим направлениям:

- **подготовка и утверждение документов по организации питания;**
- **инструктивные совещания для классных руководителей;**
- **совещания при директоре;**
- **родительские собрания;**
- **сайт ОУ.**

В рамках информационно-воспитательного направления, способствующего привитию навыков культуры питания, пропаганде здорового образа жизни проводятся следующие мероприятия:

- **дни здоровья;**
- **выступления совета знахарей «Азбука здорового питания», «О пользе горячего питания».**

В ОУ проводятся опросы и анкетирования учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в ОУ.

01.09.2020г. создана группа родительского контроля.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ:

№	Наименование оборудования	Количество	Состояние
1.	Электрическая плита (6 комф.)	1	Удовлетворит.
2.	Электрическая плита (4 комф.)	1	Новая
3.	Электросковорода	1	Удовлетворит.
4.	Духовой шкаф	1	Удовлетворит.
5.	Электромясорубка	1	Новая
6.	Протирочная машина	1	Удовлетворит.
7.	Мармит	1	Удовлетворит.
8.	Холодильник для хранения проб	1	Удовлетворит.
9.	Холодильник	1	Новый

10.	Холодильный ларь	1	Удовлетворит.
11.	Тестомесильная машина	1	Удовлетворит.
12.	Электрический нагреватель воды	2	Новые