Организация питания в школе

I. Общая характеристика

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

    В столовой помещения распределены следующим образом:
✪ буфетно-раздаточный зал,
✪ обеденный зал на 110 посадочных мест,
✪ моечная кухонной и столовой посуды.

    Столовая школы работает в буфетно-раздаточном режиме. Списочная численность работающих 3 человека.

        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 школе.

    Важную роль в организации контроля за качеством питания школьников играет медицинский работник. Он осуществляет регулярный контроль за качеством питания, следит за соблюдением санитарных требований к состоянию и содержанию школьной столовой, участвует в проведении витаминизации блюд, входит в состав бракеражной комиссии наряду с заведующей производством столовой, представителем администрации школы, членами родительского контроля.

II. Охват питанием школьников

    В школе 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 педагог, дежурный администратор.

    Прием пищи обучающиеся осуществляют под присмотром классных руководителей и дежурного администратора.

IV. Показатели условий обслуживания

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

    В рамках реализации комплекса мер модернизации образования в 2012 году произведен капитальный ремонт буфетно-раздаточного зала, моечной, заменено все 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 школе работает посудомоечная машина, обеспечивающая мытье и ошпаривание посуды.

    Для мытья рук учащимся организовано специальное место.

V. Информированность родителей и учащихся об организации питания

    С целью улучшения организации питания учащихся в школе проводятся мероприятия по следующим направлениям:
✪ подготовка и утверждение документов по организации питания;
✪ инструктивные совещания для классных руководителей;
✪ совещания при директоре;
✪ родительские собрания;
✪ сайт школы.

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