

Организация горячего питания в МБОУ «Тойсинская СОШ»

В школе издан приказ об организации питания, где отмечены ответственные за организацию и контроль питания; определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей (ежемесячный сбор денег, ведение и своевременная сдача табеля в бухгалтерию школы).

Питание учащихся осуществляется в соответствии с составленным графиком питания, утвержденным директором школы. Организовано 2-х разовое питание учащихся. В школе составлен график дежурства классов и учителей в столовой.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 50 человек уютно и чисто. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. В обеденном зале имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о составе бракеражной комиссии, ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

В меню учащихся включаются блюда из мяса, рыбы, молока, овощей и фруктов.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия и делаются записи в бракеражный журнал. Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка. На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора и они доставляются своевременно.

Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. В школе имеется 1 холодильник, 1 морозильник, 1 морозильный шкаф и 1 ларь, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Для этой цели используются термометры (за исключением ртутных). В школе ведутся документация по питанию и в школьной столовой журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;

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

По организации полноценного питания детей, в том числе с учетом сложившихся цен на пищевые продукты и продовольственное сырье недостатков нет;

В МБОУ «Тойсинская СОШ» пищевые продукты и продовольственное сырьё поставляется своевременно и в надлежащем качестве, ассортимент поставляемых

продуктов питания и продовольственного сырья, а также ассортимента готовых блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых на пищеблоках образовательных организаций не сократился;

**Сведения о поставщиках горячего питания в МБОУ «Тойсинская СОШ»
Батыревского района ЧР.**

1. ООО «Вурнары Завод Сом»
2. ООО «Общепит Батыревский
3. ИП глава КФХ Шамбазов Н.М.