

**Информация по организации питания обучающихся,  
в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ,  
в МБОУ «Малокирменская ООШ»**

**Характеристика столовой**

Школьная столовая в приспособленном помещении находится в ведении МБОУ «Малокирменская ООШ». Столовая расположена в здании школы, рассчитана на 20 посадочных мест.

Столовая включает в себя следующие группы помещений:

- обеденный зал с раздаточной;
- кухня;
- складское помещение;
- посудомоечный отдел.

Оборудование кухни составляют электроплита с 4 конфорками и духовым шкафом, шкаф-пекарня, электровытяжка, моечные ванны и т.д.

Имеется шкаф холодильный для хранения сырья и продовольственных товаров, морозильник с 5 камерами для раздельного хранения мяса, рыбы и т.д.

Посуду моют вручную. В посудомоечной для мытья посуды имеются 2 -х секционные 2 ванны. Установлен водонагреватель для подачи горячей воды на кухне, в посудомоечной.

Штат работников столовой – 1 человек:

- повар

Рабочий день в столовой с учетом времени приготовления блюд к открытию зала начинается в 7.00 и заканчивается в 14.00 ч.

Работник столовой строго соблюдают правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в «Журнале регистрации инструктажа на рабочем месте».

Ответственность за организацию питания в школьной столовой возложена на заместителя директора по учебно-воспитательной работе и завхоза. Директор школы отвечает за своевременное заключение договоров с поставщиками продуктов, уточняет условия поставок, финансовых расчётов и своевременную доставку продуктов в столовую школы.

**Организация обслуживания в школьной столовой.**

Количество учащихся в школе на сегодняшний день – 10 человек. Все классы занимаются в одну смену. Учащиеся с 1 по 4 классы охвачены бесплатным горячим питанием, средняя стоимость которого составляет 55 руб. 55 коп. Стоимость бесплатного питания на одного учащегося 5-9 классов в день составляет 8 руб. 30 коп. Дополнительно организованы добровольные родительские взносы в размере 20 рублей.

Горячие завтрак и обед школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и размещён на информационном стенде в столовой.

Организация питания осуществляется согласно «Положения о порядке организации питания учащихся». Главная задача школьной столовой – обслужить

определенное количество учащихся в очень короткие промежутки времени. В связи с этим работники кухни осуществляют предварительное накрытие столов. Столы и места в зале закреплены за каждым классом и учащимся, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Каждое утро дежурный администратор сообщает в столовую о количестве отсутствующих учеников, на основании чего в столовой делается корректировка количества приготавливаемых обедов и схемы накрытия столов.

### **Соблюдение санитарных требований в школьной столовой**

В школьной столовой МБОУ «Малокирменская ООШ» уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям школьного питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Созданы все условия (помещения, необходимое оборудование) для изготовления и реализации пищевых продуктов, хранения скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов (холодильная и морозильные камеры). Все продукты хранятся на стеллажах, поддонах. Есть стеллажи для сухих продуктов и овощей, моечные для столовой и кухонной посуды.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи со стульями. Столы после каждого приема пищи и в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами. Перед новым учебным годом с работниками столовой проводится учеба ведущими специалистами Управления образования и сотрудниками Роспотребнадзора. Периодически работники столовой проходят инструктаж, сдают зачет по санминимуму, 1 раз в год проходят медосмотр, диспансеризацию.

### **Ассортимент блюд школьной столовой**

Для питания учащихся в школьной столовой разработаны примерное и фактическое 12-дневное меню горячих обедов, сбалансированное по содержанию и калорийности.

Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости. Меню разработано из расчета стоимости бесплатного горячего обеда цены овощей и родительского взноса.

В течение всего учебного года учащиеся получают витаминизированное питание в виде овощных блюд: салаты из свежей капусты, огурцы с помидорами, морковь с сахаром, капуста тушеная, отварная свекла. Из картофеля готовят картофельное пюре, которое используется как гарнир к рыбным, мясным блюдам и как отдельное блюдо.

Школьники получают блюда из круп, бобовых и макаронных изделий: манную, рисовую, гречневую, ячневую и геркулесовую каши, супы.

Из напитков в меню включены чай с сахаром и лимоном, компот из сухофруктов, какао с молоком. Молоко используется в кашах и в картофельном пюре.

Хлеб присутствует в завтраке и обеде ежедневно.

На протяжении всей работы школьной столовой не было жалоб детей и родителей на качество школьных обедов.

### **График посещения столовой**

Завтрак:

09.40-10.00

10.45-11.05

Обед

11.40-12.00

### **Обеспечение учащихся бесплатным питанием**

Бесплатное питание в пределах выделенных бюджетных средств получают учащиеся:

-дети из многодетных и малообеспеченных семей, чей статус подтвержден управлением труда и социальной защиты населения

Список детей на бесплатное питание утверждается приказом директора школы.

Остальные учащиеся получают сбалансированное горячее питание за счет федерального бюджета, добровольного родительского взноса, за счет внебюджета школы (выращенные на пришкольном участке овощи и фрукты).

Большую работу по сохранению здоровья учащихся проводит педагогический коллектив МБОУ «Малокирменская ООШ». В школе действует программа «Здоровье» и комплексно-целевая программа организации и развития школьного питания, которая включает в себя ряд мероприятий, направленных на формирование навыков здорового образа жизни детей и подростков, вопросам культуры питания и его организации.

В начале каждого нового учебного года планируется работа по данному направлению среди педагогов (классных руководителей, воспитателей), учащихся школы, организовывается работа по улучшению материально-технической базы школьной столовой, расширению форм услуг для учащихся и их родителей, а также проводится организационно-аналитическая работа. На первых в учебном году родительских собраниях вопрос организации питания один из самых важных. Для родителей проводится анкетирование «Питание глазами родителей» с целью выяснения устраивает ли их организация питания в школе, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

В начале учебного года создается бракеражная комиссия по питанию, в состав которого входят члены администрации, руководитель пришкольного участка, фельдшер и родители. Члены комиссии контролируют санитарно-гигиеническое состояние столовой, проводят просветительскую работу по пропаганде ЗОЖ и основам рационального питания, проверку журнала бракеража готовой продукции, качества приготовленных блюд.

Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях при директоре, классных часах и родительских собраниях.