

Характеристика столовой

Школьная столовая находится в ведении Петропавловской ООШ.

Столовая расположена в здании школы, рассчитана по проекту на 54 места. Столовая включает в себя следующие группы помещений: - обеденный зал с раздаточной; - кухня -складские помещения. Оборудование школьной столовой составляют электроплиты, морозильные камеры, бытовой холодильник для временного хранения продовольственных товаров.

Посуду моют вручную. Для мытья посуды имеется 2-х секционная ванна.

В умывальной комнате размещены 2 раковины для умывания, подается холодная и горячая вода.

Штат работников столовой – 2 человека. Работником столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в «Журнале регистрации инструктажа на рабочем месте». Контроль за качеством готовой продукции возложен на членов бракеражной комиссии, они же осуществляют контроль и поступающего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале.

Ответственность за организацию питания в школьной столовой возложена на заместителя директора по учебно-воспитательной работе.

Директор школы отвечает за своевременное заключение договоров с поставщиками продуктов, уточняет условия поставок, финансовых расчетов и своевременную доставку продуктов в столовую школы.

Организация обслуживания в школьной столовой. Количество учащихся в школе на сентябрь 2022 года - 60. Все классы занимаются в одну смену. Учащиеся с 1 по 4 классы охвачены бесплатным горячим питанием. Горячие завтраки школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и размещен на информационном стенде в столовой. Организация питания осуществляется согласно «Положения о порядке организации питания учащихся».

Соблюдение санитарных требований в школьной столовой .

В школьной столовой Петропавловской 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 (морозильная камера, бытовой холодильник). Все продукты хранятся на стеллажах, поддонах. Есть стеллажи для сухих продуктов и овощей, моечные для столовой и кухонной посуды. Перед новым учебным годом с работниками столовой проводится учеба ведущими специалистами Управления образования и сотрудниками Роспотребнадзора.

Периодически работники столовой проходят инструктаж, сдают зачет по санитарному, 1 раз в год проходят медосмотр.

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 составлены с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости. В течение всего учебного года учащиеся получают витаминизированное питание в виде овощных блюд: салаты из свежей капусты, морковь с сахаром, капуста тушеная, пюре из

бобовых, 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. 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 ежедневно.

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

График посещения столовой: 11.-11.15 (1-6 классы), 12.00-12.15 (7-9 классы). Большую работу по сохранению здоровья учащихся проводит педагогический коллектив. 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, 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 Комиссия по питанию, в состав которого входят члены администрации 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. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя проведение родительских собраний на темы: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся», «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний», «Итоги медицинских осмотров учащихся»; индивидуальные консультации медицинских работников ЦРБ «Поговорим о диетическом питании». Совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает и положительный результат. Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.