

Общая информация об условиях организации питания в МБОУ-Старозюринская СОШ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

I. Общая характеристика

В школе 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 сотрудники школьной столовой.

В столовой помещения распределены следующим образом:

- помещение для приготовления пищи (цеха)
- обеденный зал на 60 посадочных места,
- моечная кухонной и столовой посуды.

Списочная численность работающих 2 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.

Периодический контроль за работой школьной столовой осуществляется представителями органов управления образованием, а также работниками Роспотребнадзора.

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.

Контроль за работой школьной столовой осуществляется администрацией школы, родителями.

Прием пищи обучающиеся осуществляют под присмотром классных руководителей.

IV. Показатели условий обслуживания

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

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.

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

- дни здоровья;
- беседы «Азбука здорового питания», «О пользе горячего питания».

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