

Сведения об условиях питания обучающихся  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа №19»  
в 2016 - 2017 учебном году

1. Питание учащихся организовано в помещении столовой на 60 посадочных мест общей площадью 131, 5 кв. м

Из них:

кухня занимает – 79,2 кв.м

обеденный зал – 45 кв. м

складские и подсобные помещения – 7,3 кв.м ,

Все технологические процессы при организации горячего питания учащихся обеспечены всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2. Обеспечение горячим питанием учащихся осуществляет организатор питания – ИП

Упоров Олег Геннадьевич

Тел./факс: (34363) 2-26-78

E-mail: [kafe.pokrov@yandex.ru](mailto:kafe.pokrov@yandex.ru)

на основании

- договора на организацию питания от 17 августа 2016 года на период с 01.09.2016 г. до 30.09.2016 г.,

- договора на организацию питания от 28 сентября 2016 года на период с 01.10.2016 г. до 31.12.2016 г.

2.1. Организатор питания обеспечивает доставку продуктов питания транспортом, имеющим санитарный паспорт.

2.2. Своевременно снабжает пищеблок образовательного учреждения необходимыми пищевыми продуктами в соответствии с разработанным меню. Обеспечивает соблюдение установленных правил приемки поступающего сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации, организует производственный контроль: пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

2.3. Допускает к работе по организации питания лиц, имеющих профессиональную квалификацию (в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»). Несет ответственность за своевременным и обязательным прохождением работниками медицинских осмотров, обеспечивает организацию переподготовки персонала по охране труда, по программе гигиенического обучения и прохождению работниками аттестации, обеспечивает проведение обязательных периодических и ежегодных медицинских осмотров работников.

2.4. Обеспечивает сохранность и эксплуатацию предоставляемых для объектов питания помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, пожарной инспекции, обеспечивает безопасную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и др. оборудования.

2.5. Обеспечивает необходимой столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем, весовым хозяйством, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Не допускают использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

2.6. При организации горячего питания обучающихся организатор питания руководствуется следующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации:

- Федеральный Закон от 02.01.2003 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление правительства РФ от 01.12.2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3. Все мероприятия по организации питания направлены на создание условий, нацеленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; формирование культуры питания. В этих целях в школе разработаны:

3.1. Положение по организации питания, контроле за организацией питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №19». Приказ от 31.08.2016 г. № 99.

3.2. Положение о бракеражной комиссии Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №19». Приказ от 31.08.2016 г. № 99.

3.3. Программа по организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №19. Приказ от 31.08.2016 г. № 99.

4. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профилактические прививки в соответствии с национальным календарем прививок, имеющими личную санитарную книжку установленного образца. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами.

5. Питание учащихся организовано в соответствии с 24-дневным меню для учащихся образовательных учреждений. При составлении меню используются технологические карты блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.

6. В школе питаются 96 учащихся 1 – 9 классов. Охват горячим питанием составляет 100%.

6.1. Учащимся 1 – 4 классов в количестве 55 человек предоставлено одноразовое горячее питание (завтрак) на сумму 67,00 рублей в учебный день.

6.2. Учащимся 5 – 9 классов (льготным категориям учащихся из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, учащимся из многодетных семей, учащимся, оставшимся без попечения родителей, опекаемым) в количестве 32 человек предоставлено одноразовое горячее питание (завтрак) на сумму 71,00 рублей в учебный день.

6.3. Учащимся с ограниченными возможностями здоровья предоставлено второе бесплатное питание (обед):

1 – 4 классы (9 учащихся) на сумму 70,00 рублей в учебный день

5 – 9 классы (7 учащихся) на сумму 92,10 рублей в учебный день.

6.4. Всем остальным учащимся 5 – 9 классов в количестве 9 человек предоставлено одноразовое горячее питание (завтрак) с привлечением родительских средств с компенсацией расходов в размере 10 рублей на одного учащегося в учебный день за счет средств местного бюджета.

7. Режим питания в школе определяется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08).

7.1. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий согласно графика посещения школьной столовой учащимися:

8 ч 45 мин – 9 ч 00 мин – учащиеся с ОВЗ (завтрак)

11 ч 35 мин – 11 ч 55 мин – учащиеся 1,2,3,4 классов

12 ч 40 мин – 13 ч 00 мин – учащиеся 5,6,7,8,9 классов

7.2. Классные руководители обеспечивают соблюдение графика питания обучающихся, общественный порядок, контролируют соблюдение личной гигиены обучающихся и правила поведения в столовой во время приема пищи.

8. В обеденном зале для всех участников образовательных отношений размещена информация:

- Закон РФ «О защите прав потребителей» (2010 г.);

- Постановление РФ от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в редакции Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 г. № 389 от 10.05.2007 г. № 276;

- 24-дневное меню для учащихся общеобразовательных учреждений;

- ежедневное меню;

- книга отзывов и предложений;
- график посещения столовой обучающимися;
- правила поведения обучающихся в столовой;
- плакаты «Витаминная азбука», «О пользе молочных продуктов»;
- информация о профилактике кишечных заболеваний;
- памятки "Профилактика вирусного гепатита А", "Профилактика сальмонеллеза".

9. По вопросам, касающимся организации питания в школе, можно обратиться:

ИП Упоров О.Г.

Казначеева Наталья Михайловна, зав. производством

тел. (34363) 2-04-36

МБОУ "СОШ №19"

Антонова Ирина Борисовна, ответственный за организацию питания

тел. (34363) 41-1-97