

Сведения об условиях питания обучающихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №19»
в 2018 – 2019 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 к употреблению продуктов.

2. Обеспечение горячим питанием учащихся осуществляет организатор питания – ИП Колмакова Л.И.

(представитель по доверенности от 04.12.2018 г. 66 АА 5164899 Петрова Елена Александровна)

Тел. 8 963 042 44 46

E-mail: wenezia2017petrova-elena@mail.ru

На основании заключенных контрактов на 2019 год.

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 разнообразным меню. Обеспечивает соблюдение установленных правил приема поступающего сырья, требования 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 прохождения 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, торгового - технологического и другого оборудования.

2.5. Обеспечивает необходимой столовой посудой, приборами, кухонным инвентарём, 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 принятых деклараций 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 «Гигиеническое требование к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПин 2.3.2 1078-01 «Гигиеническое требование 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 об организации питания, контроле за организацией питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №19». (МБОУ «СОШ №19») Приказ от 31.08.2016 г. № 99

3.2. Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного 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 14-ти 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 106 учащихся с 1 – 11 классов. Охват горячим питанием составляет 100%.

6.1. Учащимся 1 – 4 классов в количестве 53 человек предоставляется одноразовое горячее питание (завтрак) на сумму 73,00 рублей в учебный день.

6.2. Учащимся 5 – 11 классов (льготным категориям учащимся из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, учащимися из многодетных семей, учащимся, оставшимся без попечения родителей, опекаемым) в количестве 41 человек предоставлено одноразовое горячее питание (завтрак) на сумму 84,75 рублей в учебный день.

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

1 – 4 классы (9 учащихся) на сумму 87,00 рублей в учебный день.

5 – 11 классы (8 учащихся) на сумму 96,00 рублей в учебный день.

6.4. Всем остальным учащимся 5 – 9 классов в количестве 12 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 требованием санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин2.4.5 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 40 мин. – 8 ч 55 мин: учащиеся с ОВЗ

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

12 ч 40 мин. – 13 ч 00 мин: учащиеся 5,6,7,8,9,11 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»

-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;

-14-ти дневное меню для учащихся общеобразовательных учреждений;

-ежедневное меню;

-книга отзывов и предложений;

-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 Колмакова Л.И.

(представитель по доверенности от 04.12.2018 г. 66 АА 5164899 Петрова Елена Александровна)

Тел. 8 963 042 44 46

МБОУ «СОШ №19»

Колташева Светлана Николаевна, ответственный за организацию питания

Тел. 8 (34363) 41197