

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №2 имени Дударова Амира Расуловича с. Кизляр Моздокского района РСО - Алания

363711, РСО - Алания, Моздокский р-н, с. Кизляр, ул. Первомайская 39, ИНН/КПП 1510011347/151001001, ОГРН 1021500921023, р/с 40204810400000000010 в ГРКЦ НБ РСО - Алания г. Владикавказ, БИК 049033001, тел. 52-1-20

**Общая информация об условиях организации питания
в МБОУ – СОШ №2 с. Кизляр**

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» (ст.51 Закона) о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, в образовательном учреждении проведен комплекс мероприятий по организации горячего питания учащихся начальной школы.

В школе функционирует столовая на 120 посадочных мест. Питанием охвачена 441 учащийся начальных классов (93,85 к.) и 291 учащийся 5-11 классов, получающих льготное питание (из расчета 80 рублей) на одного ребенка. Ведется систематический анализ состояния питания детей со стороны надзорных органов, строго соблюдается требования СанПиНа в вопросах организации горячего питания.

В целях организации питания в школе ведется следующая документация:

- документация по СанПиНу;
- положение об организации горячего питания;
- утвержденный график приема пищи;
- приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- журнал учета посещения учащимися столовой;
- журнал контроля за состоянием здоровья персонала;
- бракеражный журнал готовой продукции;
- журнал учета регистрации температурного режима в холодном оборудовании.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями)

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Один раз в неделю (по субботам) проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Для мытья рук установлены умывальные раковины.

Персонал обеспечен специальной одеждой. Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Качество пищи ежедневно проверяется поваром и медицинской сестрой. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется 1-3 раза в неделю. На все товары имеются

сертификаты качества. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, как варка тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.

Питание учащихся осуществляется в течение 5-ти учебных дней согласно примерному циклическому меню, рассчитанному на 10 дней. Часы приема пищи установлены в соответствии с распорядком дня и расписанием учебных занятий. Ученики всех классов приходят в столовую организованно с классными руководителями. Работники столовой своевременно накрывают столы, поэтому приготовленная еда подается горячей.

Директор школы:



Дадов З.А.