



Муниципальное учреждение «Отдел образования Шалинского муниципального района»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 П. ЧИРИ-ЮРТ ШАЛИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБОУ «СОШ № 1 п. Чир-Юрт Шалинского муниципального района»)

Муниципални учредени «Шелан муниципални клоштан дешаран дакъа»
МУНИЦИПАЛНИ БЮДЖЕТНИ ЮКЪАРАДЕШАРАН УЧРЕЖДЕНИ
«ЧУЪЙРИ-ЭВЛАН № 1 ЙОЛУ ЮКЪБЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЮУ «Чуъйри-Эвлан № 1 йолу ЮЮШ»)

366303, ЧР, Шалинский район
п. Чир-Юрт, ул. Поселковая, 3А

email: pochta@chrshkola.ru
www.chrshkola.ru

ИНФОРМАЦИЯ

об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ

МБОУ СОШ №1 п. Чир-Юрт» является муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением, имеющим статус юридического лица. Школа работает в две смены, количество обучающихся 750.

Горячим питанием обеспечены учащиеся 1-4 классов в количестве 295.
Питание школьников осуществляется в школьной столовой, обеспеченной всем необходимым оборудованием.

Оборудование и организация работы школьной столовой.

Школьная столовая расположена на первом этаже, имеет в наличии набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции и кулинарных изделий. Количество посадочных мест в обеденном зале позволяет обеспечить посадку учащихся в три перемены.

Система хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерное двухнедельное меню. Меню согласовано с главным врачом территориального Центра Государственного Санитарно-эпидемиологического контроля и утверждено директором школы.

Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости.

В меню входит довольно разнообразный ассортимент блюд. Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню.

Отпуск горячего питания обучающимся производится по классам на переменах, по графику питания обучающихся. Организация обслуживания учащихся осуществляется путем предварительного накрытия столов. В ежедневном рационе питания учитывается оптимальное соотношение пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементах, белков, жиров и углеводов.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ не предоставляется отдельное помещение для принятия пищи.

Столовая школы работает на продовольственном сырье и полуфабрикатах, она производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Продукты поставляет ИП «Лидер». Столовая находится в здании школы и включают в себя следующие группы помещений:

Зал приема пищи (40 посадочных мест);

2 умывальника для посетителей;

Кухня

Для приготовления холодных блюд предусмотрены отдельные столы.

Оборудование школьной столовой составляет электроплиты, бытовые холодильники для хранения молочной продукции (сметана, масло сливочное, молоко) и для мясной продукции (колбасы, сосиски, сардельки).

Посуду моют ручным способом. В зале для приема пищи размещены столы стандартной облегченной конструкции и умывальник. Штат работников столовой 2 человека: повар, кухонный работник.

Рабочий день начинается в 8 часов и заканчивается в 15.30.

Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы. Повар осуществляет контроль поступившего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале. Режим технологического оборудования осуществляется по мере необходимости с подписанием договора.

Организации обслуживания в школьной столовой.

График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы. Посуда в столовой фарфоровая, фаянсовая и сортовая стеклянная.

ПАМЯТКА ПО ПРОВЕРКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ И СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМ

В соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в РФ» к компетенции школы относится организация питания обучающихся.

I. Основные нормативно-правовые и методические документы по организации питания, размещенные на школьных сайтах в сети Интернет:

1. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (
2. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12(30).03.99г. №52-ФЗ.
3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ
4. ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ
5. ЗРФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1
6. Сан Пин 2.3.2.1078-01
7. Сан Пин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45);
8. Сан Пин 2.3.2.1940-05
9. Методические рекомендации МР№0100/8604-07-34 от 24.08.2007
10. Письмо Минобрнауки России "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников"
11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"
12. Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"

II. Документация пищеблока школы

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- - журнал учета проведения проверок.

III. Документы по организации питания в школе

- ✓ - Примерное десятидневное меню для учащихся 1- 4 классов;
- ✓ - Положение о бракеражной комиссии;
- ✓ - Приказ о создании бракеражной;
- Положение о школьной столовой о порядке и организации горячего питания;
- ✓ - Приказ об организации питания в школе;

- Приказ о соблюдении санитарных норм в школьной столовой; ?
- Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся на 2021- 2022 уч. год; ?
- График организации горячего питания; ?
- Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года;

IV. Основные требования к персоналу пищеблока

-Наличие личной медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

-Наличие следующих требований:

- к личной гигиене персонала;
- к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в столовой.
- к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;

- Рекомендуемый перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания;

-Режим мытья столовой посуды ручным способом;

V. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в школе

- Приказ об ответственности медперсонала за соблюдение санитарных норм в пищеблоке школы.

-книга контроля правильности отбора и условий хранения суточных проб;

- контроль санитарного состояния пищеблока, контроль наличия дезинфицирующих растворов в пищеблоке;

- запись результатов всех проверок пищеблока и документации по организации питания в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08.

VI. Организация общественного контроля за питанием в школы



- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в
ОО;

-Приказ о создании родительского комитета по контролю за организацией
горячего питания обучающихся;