

О проекте

Задачу обеспечить бесплатным горячим питанием всех учащихся начальной школы с первого по четвертый класс обозначил Президент Российской Федерации Владимир Путин 15 января в своем Послании Федеральному Собранию.

Подробнее о проекте

В соответствии с задачей, поставленной Президентом Российской Федерации в Послании Федеральному Собранию, все учащиеся младших классов должны быть обеспечены горячим питанием не реже одного раза в день, а в меню должны быть и горячее блюдо, и горячий напиток. Министерством просвещения Российской Федерации проведена соответствующая нормативная работа для того, чтобы эти нормы распространялись на все регионы уже с нового учебного года. Для реализации процесса обеспечения горячим питанием в федеральном бюджете выделено более 108 млрд рублей до 2023 года.

На практике законодательные изменения обязывают школы предоставлять качественное, здоровое и полноценное горячее питание. Оно должно быть сбалансированным, помогать детям восполнить энергию и способствовать их физическому развитию, отвечать всем стандартам и требованиям безопасности.

МКОУ "Львовская СОШ" является муниципальным казенным учреждением, имеющим статус юридического лица. Школа работает в две смены, количество учащихся 202.

Горячим питанием обеспечены учащиеся начальных классов в количестве 112. Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерное двухнедельное меню. Меню согласовано с медбратом и утверждено директором школы. Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов. В меню довольно разнообразный ассортимент блюд.

Оборудование и организация работы школьной столовой.

По характеру производства столовая школы относится к типу-столов образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье, она производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Продукты поставляет ООО «Берекет». Столовая находится в приспособленном здании и включает в себя следующие группы помещений:

Зал приема пищи; (30 посадочных мест);
умывальник для посетителей;

В состав производственного помещения столовой входит: заготовочный, моечная для столовой и кухонной посуды.

Для приготовления холодных блюд предусмотрены отдельные столы. Оборудование школьной столовой составляют электроплиту, бытовой холодильник для хранения молочной продукции (сметана, масло сливочное, молоко) и для мясной продукции (мясо, сосиски,). Посуду моют ручным способом. В залах для приема пищи размещены столы стандартной облегченной конструкции и умывальник. Штат работников столовой 2 человека: повар (1 чел.), кухонный рабочий (1 чел.).

Рабочий день начинается в 8 часов и заканчивается в 15:00

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.

Горячий завтрак школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы.

Посуда в столовой фарфора-фаянсовая и sortовая стеклянная.

Периодически члены родительского комитета школы посещают столовую. С их слов, «Наша столовая – это любимое место учеников. В ее обустройстве продумано все: от вкусной, качественной и, главное, полезной пищи до высококлассного сервиса. Здесь можно не только поесть и физически набраться сил к постижению наук, но и обогатиться духовной пищей: пообщаться в спокойной непринужденной обстановке с друзьями и одноклассниками. И, недаром, всех словно магнитом тянет в столовую. Попадая в просторный, красиво и со вкусом декорированный зал столовой, ты словно оказываешься в уютной теплой домашней обстановке, где пахнет ароматным хлебом. Столы и стулья приглашают поудобнее устроиться и отведать необычные блюда.

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 комиссии в Муниципальном казённом общеобразовательном учреждении;
- 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;
- Рабочая программа «Здоровое питание» 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;