

Сведения об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГБОУ ООШ д.Баландаево

С 1 сентября 2023 года обучающиеся 1 -4 классов обеспечены бесплатным горячим питанием за счет средств областного и федерального бюджетов.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются двухразовым бесплатным горячим питанием (завтрак, обед) за счет средств областного бюджета.

Финансирование питания учащихся 5-9 классов (завтраки, обеды) в школе осуществляется через родительскую плату.

Ответственные за организацию школьного горячего питания:

Горячая линия министерства образования и науки Самарской области по организации горячего питания учеников начальных классов : 8 (846) 333-50-01(Фролова Елена Евгеньевна), ПН-ЧТ с 9.00 до 18.00 часов ПТ с 9.00 до 17.00 часов

Ответственный за питание от Северного управления 8(84655)21917 (Романова Ирина Николаевна), ПН-ПТ с 9.00 до 17.00 часов

Ответственный за питание от школы 8(84652) 32295 (Круглова Марина Петровна), ПН-ПТ с 8.00 до 17.00 часов

Информация по использованию средств индивидуальной защиты работниками пищеблока

Сотрудники пищеблока, участвующие в приготовлении и раздаче пищи, используют средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами), а также перчатки. При этом смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.

Поставщиком услуги организации горячего питания обучающихся является ООО Комбинат питания Южный (далее - комбинат) в соответствии с Договором. Школьная столовая имеет санитарно-эпидемиологические заключения на организацию детского питания. Пищеблок работает на сырье. Автономность в приготовлении пищи дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, ее замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. На пищеблоке созданы условия для работы.

Столовая включает 2 основные зоны: обеденный зал и пищеблок (цех). Число посадочных мест в обеденном зале составляет 40 единиц, что позволяет обеспечить всех школьников горячими завтраками и обедами. В пищеблоке (цехе) созданы условия, обеспечивающие

правильное ведение технологического процесса приготовления пищи: имеется заготовочная зона (мясорыбная), доготовочная зона (горячая и холодная). Имеется овощной цех и др. В рамках реализации постановления Правительства Самарской области от 10.04.2012 года № 185 "О реализации комплекса мер по модернизации в 2010 году системы общего образования Самарской области" пищеблок оснащен современным технологическим оборудованием, основными техническими показателями которого являются компактность, энерго-водосбережение, минимизация

трудозатрат, высокое качество готовой продукции: овощерезательная машина с комплектом ножей, пароконвектомат, жарочный шкаф, плиты, картофелечистка, тестомесильная машина и др. Столовая находится на первом этаже школьного здания, обслуживает учащихся школы и преподавателей, работает 5 дней в неделю.

График посещения столовой в 2023-2024 учебном году

Время питания (завтрак) обучающихся			
Класс	Количество учащихся	Время начала питания	Номер перемены
1- 9 классы	18	10.50 - 11.20	3

Отпуск блюд происходит путем предварительного накрытия на столы. Обеденный зал отличается комфортностью и эстетичностью, оснащен современной столовой мебелью стандартной облегченной конструкции, соответствующей интерьеру помещения: столы прямоугольной формы с гигиеническим покрытием, табуреты. При входе имеются раковины для мытья рук, а также бумажные полотенца. Зал связан с мойкой через окно, в которую попадает грязная посуда. Столовая обеспечена двумя комплектами посуды, преимущественно применяется фаянсовая (фарфоровая), стеклянная из прессованного стекла. В состав персонала школьной столовой входит 1 повар. Работник пищеблока имеет соответствующую специальность и квалификацию, своевременно проходит медицинский осмотр и санитарный минимум. Ношение спецодежды для работника пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы. Сотрудники пищеблока, участвующие в приготовлении и раздаче пищи, используют средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами), а также перчатки. При этом смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.

В столовой ведется документация: журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Двухнедельное меню, меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд, разработаны комбинатом школьного питания на основании сформированного рациона питания школьника, в соответствии с рекомендуемыми санитарными правилами

формами и согласованы с Роспотребнадзором. Примерное меню разработано с учетом сезонности, при практическом использовании может корректироваться при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ. Формирование правильного пищевого поведения, воспитание культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков осуществляется в разных направлениях: системная работа по пропаганде здорового питания осуществляется через систему родительских собраний, лекториев, работу общешкольного родительского комитета, Управляющего совета; в течение нескольких лет школа активно реализует через интеграцию в учебные предметы программу «Разговор о правильном питании». Программа реализуется на уровне 1-4 классов; творческие мероприятия (оформление выставок, конкурсы плакатов, рисунков, стихов); организация и проведение Недели здоровья; в библиотеке создана видеотека по вопросам здорового питания, здорового образа жизни. Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляет директор школы, школьный медработник, Управляющий совет школы. Бракераж готовой пищи осуществляется школьной бракеражной комиссией, ежегодно утверждаемой приказом директора школы. В состав комиссии входит старший повар, медработник, администратор школы, педагоги. Без бракеража реализация пищи детям не допускается. Кроме того по графику осуществляется контроль за качеством приготовления пищи и организацией питания со стороны родительской общественности .

Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора и руководителя предприятия общественного питания, обслуживающего школу. Контроль за сроками прохождения медосмотра работниками, санитарным состоянием пищеблока, за качеством сырья, продуктов возлагается на медработника школы и членов бракеражной комиссии. Создана система мониторинга охвата школьников горячим питанием, состояния здоровья обучающихся, обеспечения их необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании.