

Школьное питание

Учащиеся нашей школы обеспечиваются рациональным питанием, разнообразным на протяжении дня и учебной недели. Десятидневное меню для школьной столовой разработано в соответствии с требованиями санитарных норм и согласовано с Роспотребнадзором по Рязанской области в Скопинском районе. Способ питания осуществляется самостоятельно школой.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. Обеденный зал рассчитан на 78 посадочных мест. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. Ежедневно ведется журнал бракеража, имеются журналы готовой продукции, витаминизации блюд.

В школе осуществляется одноразовое питание(горячий завтрак) школьников, 5 дней в неделю. Учащиеся группы продленного дня обеспечиваются двухразовым горячим питанием(завтрак и обед).

Питание учащихся осуществляется согласно составленному графику приема пищи. За каждым классом закреплены столы. Все классы приходят в столовую организовано, в сопровождении учителя.

Горячим питанием охвачено 98% учащихся, 2-м % учащимся предоставляют денежную компенсацию за питание в форме индивидуального обучения на дому.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах и названиях блюд.

Доставка пищевых продуктов осуществляется фирмой ООО «Альфа», ИП Акинин В.В., ИП Ковалев Я.Д., ИП Колмыкова О.А., с которыми заключен договор. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия, продукты животного происхождения- ветеринарные свидетельства.

Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями.

Персонал обеспечен специальной одеждой(халат, головной убор).

Все работники столовой имеют соответствующую профессиональную квалификацию, проходят периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.