

Организация питания в школе

I. Общая характеристика

В школе организовано питание обучающихся. Осуществление этой деятельности требует реализации продукции с очень высоким уровнем качества, потребительских свойств, строгим соблюдением санитарных норм и широким ассортиментом.

В столовой помещения распределены следующим образом:

- ★ буфетно-раздаточный зал,
- ★ обеденный зал на **55** посадочных места,
- ★ моечная кухонной и столовой посуды.

Столовая школы работает в Децентрализованном режиме.

Списочная численность работающих 2 человека.

С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции создана бракеражная комиссия, которая проводит следующие мероприятия:

- ★ ежедневный контроль качества;
- ★ регулярный контроль и количественный анализ горячим питанием учащихся;
- ★ социологические опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

Важную роль в организации контроля за качеством питания школьников играет ответственный работник за питание. Он осуществляет постоянный (ежедневный) контроль за качеством питания, а также поступающего сырья и продуктов, следит за соблюдением санитарных требований к состоянию и содержанию школьной столовой, участвует в проведении витаминизации блюд, входит в состав бракеражной комиссии наряду с заведующей производством (повар-бригадир) столовой, представителем администрации школы, членами родительского и ученического комитетов. Без бракеража не поступает в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовую продукцию проверяют по мере ее изготовления, и результаты проверки записывают в бракеражном журнале.

Ежедневно контролируется завхозом школы и соблюдение норм хранения готовой продукции.

Периодический контроль за работой школьной столовой осуществляется представителями органов управления образованием, а также работниками Роспотребнадзора.

II. Охват питанием школьников

В школе ежемесячно анализируется охват питанием учащихся по классам по предоставлению соответствующей отчетности от классных руководителей.

III. Показатели культуры обслуживания

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание школьников организуют в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролирует дежурный педагог, дежурный администратор.

Контроль за работой школьной столовой осуществляется завхозом, администрацией школы.

Прием пищи обучающиеся осуществляют под присмотром классных руководителей.

Характеризуя уровень соблюдения профессиональной этики, необходимо отметить, что по результатам проверок в прошлом учебном году не было отмечено фактов нарушения санитарно-гигиенических требований.

IV. Показатели условий обслуживания

Столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции .

В помещении столовой для мытья рук учащимся организовано специальное место.

V. Информированность родителей и учащихся об организации питания

С целью улучшения организации питания учащихся в школе проводятся мероприятия по следующим направлениям:

- ★ подготовка и утверждение документов по организации питания;
- ★ инструктивные совещания для классных руководителей;
- ★ совещания при директоре;
- ★ родительские собрания;
- ★ сайт школы.

В школе проводятся опросы и анкетирования учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

