

Деятельность администрации школы по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

В школе созданы условия, обеспечивающие организацию питания обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, в том числе:

1. С целью ликвидации дефицита микронутриентов осуществляется витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой.

2. Реализация продуктов на пищеблоке осуществляется только при наличии документов о качестве. На всю поставляемую продукцию имеются соответствующие сертификаты.

3. Через буфет организована реализация овощных салатов и других наименований продуктов, рекомендованных СанПиН 2.4.5.2409-08.

4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль на пищеблоке за:

- соблюдением технологии приготовления пищи, норм закладки сырья;
- проведением бракеража готовой пищи (снятие пробы), подлежащих реализации по органолептическим показателям, выполнение технологических методов приготовления блюд;
- определением соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;
- своевременным принятием мер по улучшению качества готовой продукции или снятию её с реализации;
- отпуском готовых блюд с пищеблока в обеденный зал в соответствии с раздаточной ведомостью.

5. Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся усилен контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся в школе:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствия рационов питания согласно утверждённому меню;
- санитарным состоянием пищеблока;
- ведением учётной документации;
- организацией приёма пищи обучающихся;
- соблюдением графика работы школьной столовой и буфета;
- проведением проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, выполнения требований к соблюдению санитарных правил и нормативов при организации питания обучающихся в школе.

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с циклическим меню, согласованным с директором школы. Примерное меню разрабатывается с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет). Ежедневно включаются в рационах 2-6-разового питания следующие продукты: мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включают 1 раз в 2-3 дня.

В обеденном зале ежедневно вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Витаминизация блюд на пищеблоке проводится под контролем медицинского работника школы.

При организации горячего питания соблюдается дифференцированный подход к составлению меню на каждый день. Рацион питания составляется исходя из

физиологической потребности детей в биологически ценных веществах Блюда для учащихся разнообразны, включают салаты, фрукты, молочные продукты, кондитерские изделия. Приготавливаемые блюда обеспечивают учащихся всеми питательными веществами, витаминами.

Приём пищи обучающимися организован согласно графику на больших переменах продолжительностью 15-20 минут.

По итогам 1 четверти горячим питанием охвачены 675/89,8% обучающихся школы. Двухразовым питанием - 339 обучающихся (45%).

Директор МОУ "Средняя
общеобразовательная
школа №2 п.Пангоды"



М.В.Серикова