

Организация питания обучающихся

Организация питания обучающихся осуществляется на основе договора с аутсорсером ООО «Витязь».

Имеется вся нормативно – правовая база по организации питания:

Положение об организации питания,

Приказ о создании бракеражной комиссии,

Приказ о назначении ответственного работника за организацию питания;

Составлены графики работы столовой, повара, графики уборок; разработаны инструкции.

Положение о порядке организации горячего питания учащихся

Приказ об организации питания учащихся

Приказ об организации льготного питания для учащихся и др.

Финансовое обеспечение питания осуществляется за счет:

- средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в образовательном учреждении. Внесение родительской платы за питание детей в образовательном учреждении, осуществляется ежемесячно в срок до 25 числа.

Горячее питание в МАОУ СОШ с.Баженово организовывается для всех обучающихся в ней школьников. Полная компенсация стоимости питания в виде дотации на питание предоставлялась в виде бесплатного горячего завтрака и обеда следующим категориям обучающихся:

- детям из малообеспеченных семей;

- детям – инвалидам.

Мы можем говорить о том, что в школе созданы все условия для здорового питания. Столовая школы отвечает всем необходимым требованиям — гигиеничность, многофункциональность, и, что важно, — красота и эстетика.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук.

Школа располагает большим и уютным помещением обеденного зала на 60 посадочных мест, что позволяет персоналу из 2-х человек успешно справляться с пиковыми нагрузками во время школьных перемен.

Прием пищи в красивой столовой обеспечивает положительный психоэмоциональный настрой учащихся нашей школы. Дети с удовольствием посещают школьную столовую.

Чистоте школьной столовой уделяется повышенное внимание. Организован правильный в соответствии со всеми требованиями режим уборки. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно - гигиенического режима.

Правильно организованно хранение продуктов и утилизация пищевых отходов.

Ежегодно проводится косметический ремонт помещения школьной столовой.

Разработано десятидневное меню питания. При составлении меню для школьников учитывается разнообразие блюд, их биологическая ценность. В рацион питания включены: молоко и кисломолочные продукты, сыр, мясо, рыба, макаронные изделия, овощи, соки, хлеб и хлебобулочные изделия, крупы. В школьной столовой осуществляется систематическое проведение «С» витаминизации рационов питания, использование йодированной соли для обогащения продуктов витаминами и микроэлементами. Продуман режим работы столовой, который соответствует режиму работы школы. Для питания учащихся отведены перемены по 20 минут, что позволяет учащимся восстановить умственные и физические способности до начала следующего урока. Питание осуществляется в соответствии с графиком, утверждённым директором школы.