



Утверждаю
директор МБОУ «Новослянская СОШ №1»
Н.П. Славщик «11» января 2016 г

Режим и организация питания в школе во втором полугодии 2015-2016
учебного года

Режим питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07. 2008г.), в соответствии, с которыми организуются горячие завтраки для всех обучающихся и горячие обеды для подвозных ребят.

Учащиеся школы питаются по классам согласно графику, утвержденному директором школы.

Режим работы школьной столовой

9.15 – 9.30 час.	Завтрак для подвозных ребят
10.15 – 10.30 час.	1-4 классы
11.15– 11.30 час.	5-8 классы
12.15 – 12.30 час.	9-11 классы
13.15 – 13.30 час.	Обед для подвозных ребят

Сведения об организации питания в МБОУ «Новослянская СОШ № 1»
на второе полугодие 2015-2016 уч. года

Краевой бюджет	пятидневка		шестидневка	
	6 -11 лет	12-18 лет	6 -11 лет	12-18 лет
305	166	139	39	30
	из них подвоз	из них подвоз	из них подвоз	из них подвоз
	29	36	6	9

Классные руководители, социальный педагог и шеф-повар ведут ежедневный учет учащихся, получающих льготное и платное питание по

классам. Ежедневно до девяти часов утра проходит учет наличного состава учащихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. Классные руководители ведут ведомости учета питания.

Питание за счёт родительской платы

Питание учащихся осуществляется за счет средств родителей, которые собираются ежемесячно. Стоимость завтрака просчитывается ежемесячно с учетом цен и норм питания и составляет в **29.99** рублей для учащихся от 6 до 11 лет и **34.04** рублей для учащихся от 12 до 18 лет.

Стоимость набора продуктов питания для приготовления горячего обеда на одного обучающегося из числа подвозимых детей льготной категории составляет **44.96** рублей для учащихся от 6 до 11 лет и **51.05** рублей для учащихся от 12 до 18 лет.

Для удешевления школьного питания используются овощи, выращенные на пришкольном участке.

Организация и рацион питания учащихся согласовывается с органами Госсанэпиднадзора. Питание учащихся осуществляется на основе примерного цикличного десятидневного меню комплектов рационов питания, разработанных с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по двум возрастным группам (6-11 и 12-18 лет). При составлении меню учитываются итоги анкетирования школьников.

В течение года проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно нормам СанПиН. Дети получают в достаточном количестве молочные продукты, сыр, мясо, рыбу, овощи, фрукты.

В зимнее - весенний период проводится С-витаминизация готовых блюд аскорбиновой кислотой. В основном витаминизируются аскорбиновой кислотой чай, компот из сухофруктов, кисель. Кроме того, в меню каждую неделю включается чай с лимоном. Витаминизация проводится на пищеблоке медицинской сестрой школы.

Контроль за питанием

Ежедневно соблюдение норм хранения продуктов, качество и калорийность питания контролируется медсестрой школы. Медсестра МБУЗ «Рыбинская ЦРБ» следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трёх человек: медсестра школы, шеф - повара и ответственного за питание. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников столовой на наличие у них заболеваний. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб СанПиН. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Медицинский работник ведет учет необходимой документации:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольствия;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания.

Администрацией школы большое внимание уделяется контролю за гигиеническим состоянием пищеблока, за ассортиментом и составом блюд, исходными продуктами. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Контроль за организацией питания учащихся в школе осуществляет Совет по питанию, в состав которой входят директор, ответственный за

организацию питания – заместитель директора школы по воспитательной работе, заместитель директора по АХЧ, социальный педагог, медсестра, представитель Управляющего Совета, представитель родительского комитета.

Совет:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя;
- проводит обследование семей, проверяет жилищные условия, материальное состояние семьи, составляет акт (для нуждающихся), на основании сведений классного руководителя;
- утверждает списки учащихся из малообеспеченных семей.