

Горячее питание

Организация горячего питания школьников 1-4 классов
в МБОУ СОШ № 1 им. Ю. А. Гагарина
Каа-Хемского района
Республики Тыва

В целях реализации Послания президента Российской Федерации Федеральному Собранию от 15.01.2020 г в части организации бесплатного горячего питания для обучающихся начальных классов, организовано бесплатное питание учащихся начальных классов МБОУ СОШ №1 имени Ю.А. Гагарина.

В школе функционирует столовая на 96 посадочных мест. Питанием охвачены 293 учащихся начальных классов. Непосредственное приготовление блюд для школьников осуществляют работники пищеблока МБОУ СОШ №1 им. Ю. А. Гагарина. Прием пищи осуществляется в столовой на переменах в 4 потока по утверждённому графику. Учащиеся всех классов приходят в столовую организованно со своим классным руководителем. Питание осуществляется из расчёта 60 рублей на одного ребёнка. Требования СанПиНа в вопросах организации горячего питания соблюдаются. Качество пищи ежедневно проверяется членами бракеражной комиссии. Родительский контроль ежедневно проверяет качество пищи и её соответствие норме. Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утверждённое меню, в котором указываются названия кулинарных изделий. Работники столовой своевременно накрывают столы, поэтому приготовленная еда подаётся горячей.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Санитарное состояние школьной столовой соответствует норме. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведённых местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной одеждой. К работе допущены лица, имеющие соответствующую квалификацию, прошедшие медицинские осмотры. Процесс изготовления пищевых продуктов, условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов соответствует требованиям. Сотрудниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены. На все товары имеются сертификаты качества.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего режима питания, предусматривающее использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание. Питание учащихся осуществляется в течение 5-ти учебных дней согласно примерному циклическому меню, рассчитанному на 10 дней.