

Условия организации питания.

Материально-техническая база школьной столовой соответствует требованиям к оборудованию школьной столовой. Столовая оборудована технологическим и холодильным оборудованием. В школьном пищеблоке есть необходимое оборудование для правильного хранения продуктов.

Мебель и инвентарь школьной столовой имеются в достаточном количестве и соответствуют мощности столовой. Чистоте посуды уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм.

Обучающиеся принимают пищу в обеденном зале, количество посадочных мест – 120.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук обучающимися организовано специальное место, оборудованное раковинами и сушилками для рук. В достаточном количестве имеется мыло, в том числе жидкое в дозаторах.

Питьевой режим обеспечивается посредством кулера и одноразовыми стаканами: в столовой, в медчасти и спальнях корпусов.

Рацион питания

При организации питания используется 14-дневное основное организованное меню, утвержденное директором школы-интерната на текущий учебный год. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. В рацион питания включены фрукты (яблоки, бананы, мандарины, апельсины), свежие овощи по сезону (помидоры, огурцы, капуста, морковь, свекла). Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Осуществляется «С»-витаминизация

Контроль за организацией питания

Бракеражная комиссия проводит бракераж готовой продукции – оценка органолептического качества перед подачей; осуществляет контроль за санитарными нормами в пищеблоке, личной гигиеной сотрудников; правильно составленным меню (разнообразие и калорийность); очередностью закладки ингредиентов; весом готового изделия. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°. Масса порции и объема блюд соответствует суммарному объему блюд по приемам пищи в соответствии с приложением №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В школе-интернате осуществляет деятельность Родительский контроль в соответствии с приказом директора школы-интерната. Создана комиссия по осуществлению за питанием обучающихся из родителей (законных представителей). Представители родительского контроля наблюдают за питанием в столовой, снимают пробу, дают оценку вкусовым качествам блюд, соответствие их утвержденному меню, оценивают культуру приема пищи, дежурство учителей. Замечания и рекомендации заносятся в журнал. Свои замечания по организации питания члены комиссии могут изложить устно ответственному по питанию, письменно директору школы-интерната.