

ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №22»

Состояние организации горячего питания детей. Работа столовой ОУ.

Питание в ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №22» организовано за счет средств бюджета Ставропольского края по безналичному расчету, путем перечисления денежных средств на расчетный счет ОАО «Исток» на основании акта выполненных работ. Организация питания в ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №22 » осуществляется администрацией образовательного учреждения совместно с ОАО «Исток». Предприятие ОАО «Исток» отвечает за качество и безопасность питания, а также своевременную поставку готовых блюд для осуществления горячего двухразового питания обучающихся, воспитанников в ОУ, в соответствии с Государственным контрактом

В школе обучается 122 человек, из них 44 находятся на индивидуальном обучении, 78 человек обеспечены бесплатным горячим, двухразовым питанием.

Стоимость горячего питания на одного человека младших классов 7-11 лет составило 232 руб . Для старшеклассников 12-18 лет- 241 руб.

Подвоз готовых блюд организован с учетом того, что промежуток времени между приготовлением и потреблением блюд не превышает двух часов. Время подвоза готовых блюд: завтрак к 8-40 часам, обеды к 12:10 часам. ОУ для перевозки приобрела специальную тару: контейнеры, металлические ящики, бидоны. Вся тара закрывается и имеет маркировку.

Режим питания, ежедневное меню согласовывается с директором ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №22», Блюда составлены в соответствии со «Сборником рецептур и кулинарных изделий для питания школьников» г. Москва, выпуск 2005год и «Сборник рецептур на фирменные, новые, национальные блюда и кулинарные изделия для предприятий общественного питания ставропольского края», г. Ставрополь, 1984год.

Предложенные блюда разнообразны по дням недели, не имеют повторений в течении недели. В меню включены овощи, первые блюда, вторые блюда, напитки. Все блюда в меню сочетаемы.

Для обучающихся, воспитанников ОУ организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Блюда свежеприготовленны и не подвергаются повторной термической обработке. Соблюдаются требования САНПИН по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Питание соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание. Раздражающие продукты запрещены.

Завтраки состоят из горячих блюд (каши, запеканки, котлеты из птицы или говяжьих с гарниром из каш и т.д.) и горячего напитка. Обеды включают:

первое блюдо (суп или борщ),

второе (гарнир и блюдо из мяса или рыбы),

напитки (компот или кисель).

Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

В ежедневное меню для обучающихся воспитанников входят мясные или рыбные блюда, молочные блюда, сливочное и растительное масла, сыр, овощи, а также выпечка, хлеб. В ОУ создана бракеражная комиссия, приказ №192 от 15.07.2024г. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы, результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции». При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдачи не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

В 2017 году в ОУ была введена в эксплуатацию столовая на 56 посадочных мест. Заменены столы и стулья в обеденном зале. В столовой имеются необходимые условия: моечные 3-х секционные ванны для мытья столовой посуды, мармит, стеллажи для хранения столовой посуды, разделочные столы, новый шкаф, раковина для мытья рук.

Школьная столовая оснащена современными столами и скамейками с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств; имеется посуда для первых, вторых блюд, стаканы из стекла в двух комплектах на одно посадочное место. Столы, разделочные ножи, доски промаркированы.

В штате образовательного учреждения один повар. В должностные обязанности повара входит принимать по накладной готовую пищу, порционировать, оформлять и осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Повар имеет соответствующую профессиональную квалификацию, проходит медицинские осмотры в установленном порядке, имеет личную медицинскую книжку, установленного образца и проходит гигиеническую подготовку 1 раз в год. Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр повара ОУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах

блюд и названия кулинарных изделий. Отпуск горячего питания обучающимся, воспитанникам организовано по классам, соответственно графика приема пищи. За каждым классом в столовой закреплены определенные столы. Предварительное накрытие столов осуществляется дежурным классом под руководством дежурного преподавателя, детьми старше 14 лет. Дежурные обучающиеся обеспечены чистыми фартуками и косынками.

В ОУ организована работа по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи профилактике алиментарно- зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

Ознакомлено  Исенок Г.И.
 Убаева И.А.