

Об организации питания в школьной столовой

Уважаемые родители и учащиеся!

В школе осуществляет горячее и буфетное питание ИП «Мечта».

Питание организовано в соответствии с Законом Республики Казахстан «Об образовании» с п.п. 19 статьи 6, а также Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 г. № 611.

Для учащихся 1-4-х классов организованно горячее питание за счет средств местного бюджета. Для учащихся из социально-незащищенных и малообеспеченных семей 0-11 классов предусмотрено бесплатное питание за счет средств Фонда всеобуча.

Для обеспечения учащихся полноценным и качественным питанием разработано рекомендованное перспективное меню горячего питания. При составлении меню руководствуются Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования». На основании пунктов:

п. 104 - в общеобразовательных организациях составляется перспективное сезонное двухнедельное меню (лето-осень, зима-весна);

п. 107 - фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному перспективному меню, допускается замена пищевой продукции в соответствии с Приложением 8 «Замена пищевой продукции» к санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»;

п. 108 – не допускается повторение одних и тех же или кулинарных изделий в последующие два-три календарных дня

п. 109 - ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар, рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают 1 раз в 2-7 календарных дней.

В соответствии с п. 111 ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утвержденное директором школы.

На основании Приложения 7 к Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» учитывается рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста детей.

2-х недельное перспективное меню включает в себя молочные продукты (каши), салаты из свежих овощей, мясные и рыбные, овощные блюда, мясные супы, выпечку. Осуществляется витаминизация третьих блюд (компот, кисель, чай) витамином «С».

В соответствии с п. 119 в столовой не допускается:

1. изготовление и реализация:
 - простокваши, творога, кефира;
 - фаршированных блинчиков; макарон по-флотски;
 - зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
 - кондитерских изделий с кремом;
 - кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
 - морсов, квасов;
 - жареных во фритюре изделий;
 - яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
 - сложных (более четырех компонентов) салатов;
 - салатов, заправленных сметаной и майонезом;
 - крошки;
 - грибов;
 - пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
 - первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
 - газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
 - фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришешек;
 - острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);
2. использование:
 - непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
 - яиц и мяса водоплавающих птиц;
 - молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
 - субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
 - мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

- коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
- генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
- нейодированной соли и небогатенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

Ответственные лица школы, закрепленные по вопросу питания следят за:

- санитарным состоянием пищеблока;
- эстетическим оформлением школьной столовой, буфета, пищеблока и организует в соответствии с современными требованиями дизайна и школьной эргономики оформление школьной столовой;
- ходом и качеством услуг, не вмешиваясь в его хозяйственную деятельность в любое время.

Арендатор столовой обеспечивает качественное и безопасное горячее питание. Для осуществления контроля за качеством приготовляемой пищи в школе создана бракеражная комиссия, в которую включены медработник, представитель родительской общественности. Данная комиссия согласно графику осуществляет контроль по соблюдению технологии приготовления блюд в соответствии с утвержденным меню, соответствие веса готовой продукции. Медицинский работник ежедневно проводит органолептическую оценку качества готовых блюд, обеспечивает контроль за отбором и хранением суточных проб.

Цена одной порции для учащихся, питающихся за счёт средств родителей составляет 350 тенге, выпечка от 70 до 150 тенге.

Столовая обеспечена технологическим и холодильным оборудованием, мебелью, столовой посудой и кухонным инвентарем в соответствии с требованиями СанПиНа. Персонал работает в спецодежде. Столовая в достаточном количестве обеспечена моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, соблюдается маркировка.

Санитарно-гигиенические нормы соблюдаются и контролируются медработником и комиссией по контролю за организацией питания. Вся необходимая документация ведется в соответствии с требованиями, составляется суточная проба и контрольные блюда.

Ежедневно ведется контроль за порядком питания учащихся. Для питания учащихся выделено три перемены по 10 мин. График питания учащихся утвержден директором школы, число посадочных мест в столовой достаточно. Дежурство в столовой осуществляется со стороны администрации, классных руководителей и родительской общественности. Имеется журнал пожеланий и предложений для обращений родителей.