Сведения об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГБОУ СОШ «ОЦ» с.Денискино.

С 1 сентября 2020 года обучающиеся 1-4 классов обеспечены бесплатным горячим питанием за счет средств областного и федерального бюджетов.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются двухразовым бесплатным горячим питанием (завтрак, обед) за счет средств областного бюджета.

Финансирование питания учащихся 5-11 классов (завтраки, обеды) в школе осуществляется через родительскую плату.

Ответственные за организацию школьного горячего питания:

Горячая линия министерства образования и науки Самарской области по организации горячего питания учеников начальных классов : 8 (846) 333-50-01(Фролова Елена Евгеньевна), ПН-ЧТ с 9.00 до 18.00 часов ПТ с 9.00 до 17.00 часов

Ответственный за питание от Северного управления 8(84655)21917 (Евтушенко Ирина Николаевна), ПН-ПТ с 9.00 до 17.00 часов

Ответственный за питание от школы 8(84652) 34147 (Хаматшина Нурсиня Гадыевна), ПН-ПТ с 8.00 до 17.00 часов

Информация по использованию средств индивидуальной защиты работниками пищеблока

Сотрудники пищеблока, участвующие в приготовлении и раздаче пищи, используют средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами), а также перчатки. При этом смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.

Поставщиком услуги организации горячего питания обучающихся является ООО «Красноглинский комбинат детского питания - Север» (далее - комбинат) в соответствии с Договором. Пищеблок работает на сырье. Автономность в приготовлении пищи дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, еѐ замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. На пищеблоке созданы условия для работы. Столовая включает 2 основные зоны: обеденный зал и пищеблок (цех). Число посадочных мест в обеденном зале составляет 40 единиц, что позволяет обеспечить всех школьников горячими завтраками и обедами. В пищеблоке (цехе) созданы условия, обеспечивающие правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

Отпуск блюд происходит путем предварительного накрытия на столы. Обеденный зал отличается комфортностью и эстетичностью. При входе имеются раковины для мытья рук, а также электрополотенца. Зал связан с мойкой через окно, в которую попадает грязная посуда. Столовая обеспечена двумя комплектами посуды, преимущественно применяется фаянсовая (фарфоровая), стеклянная из прессованного стекла. В состав

персонала школьной столовой входит 1 повар, 1 кухонный работник. Все работники пищеблока имеют соответствующую специальность и квалификацию, своевременно проходят медицинский осмотр и санитарный минимум. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы. Сотрудники пищеблока, участвующие в приготовлении и раздаче пищи, используют средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами), а также перчатки. При этом смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению. В столовой ведѐтся документация: журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал учѐта температурного режима холодильного оборудования. Двухнедельное меню, меню раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд, разработаны комбинатом школьного питания на основании сформированного рациона питания школьника, в соответствии с рекомендуемыми санитарными правилами формами и согласованы с Роспотребнадзором. Примерное меню разработано с учетом сезонности, при практическом использовании может корректироваться при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ. Формирование правильного пищевого поведения, воспитание культуры питания и ответственности за своѐ здоровье у детей и подростков осуществляется в разных направлениях: системная работа по пропаганде здорового питания осуществляется через систему родительских собраний, лекториев, работу общешкольного родительского комитета, в течение нескольких лет школа активно реализует через интеграцию в учебные предметы программу «Разговор о правильном питании». Бракераж готовой пищи осуществляется школьной бракеражной комиссией, ежегодно утверждаемой приказом директора школы. Без бракеража реализация пищи детям не допускается. Кроме того по графику осуществляется контроль за качеством приготовления пищи и организацией питания со стороны родительской общественности. Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора и руководителя предприятия общественного питания, обслуживающего школу. Контроль за сроками прохождения медосмотра работниками, санитарным состоянием пищеблока, за качеством сырья, продуктов возлагается на медработника школы и членов бракеражной комиссии.