

## Школьная столовая



*Здесь всегда уютно*

Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. На столах всегда есть салфетки, соль. Дополняют все это красочная наглядная агитация в виде стендов, плакатов. Персонал столовой (Щепилова Н.М. и Кудрявцева Р.В.) всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

В столовой школы для приготовления пищи имеется необходимое кухонное оборудование: две электроплиты, два электрочотла, один водонагреватель, жарочный шкаф, разделочные и раздаточные столы.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 2 холодильника и 1 холодильный шкаф, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилкой для рук.

Количество посадочных мест – 40, что соответствует необходимому количеству обучающихся. Питание школьников организовано на двух больших переменах продолжительностью 20 минут.

В столовой установлен кулер для обеспечения детей качественной питьевой водой. Оборудование столовой находится в рабочем состоянии, соответствует техническим и санитарно-гигиеническим нормам, нормам по пожарной и электробезопасности, правилам техники безопасности и производственной санитарии.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником местного ФАПа Снимщиковой Р.С. по договору с ЦРБ Чернянского района ежедневно. В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- едомость контроля за рационом питания;

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, члены Управляющего Совета школы из числа родителей и учеников. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется двухнедельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов, выращенных в школьном саду и на пришкольном участке.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В целях совершенствования организации питания детей и преодоления дефицита микроэлементов организовано снабжение столовой йодированным хлебом. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, в рационе используется аскорбиновая кислота. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за безналичные средства перед комитетом по образованию района.

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту и стоимости питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой.

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в школе реализуется программа «Разговор о правильном питании» с учащимися 1 – 4 классов.

Для совершенствования организации школьного питания в школе разработана программа организации развития питания школьников