

Справка

об организации питания в школьной столовой по КГУ «Лесной ОСШ»

В КГУ «Лесной ОСШ» имеется столовая, расположена в удобном для посещения месте в школьном здании на первом этаже, рассчитана на 36 посадочных мест. Учащиеся питаются на одной перемене: 0-11 классы.

Количество учащихся в школе – 36, дошкольный класс-5. Занятия проходят в одну смену. 98% учащихся школы охвачены горячим питанием.

Бесплатным питанием из фонда Всеобуч охвачены учащиеся 1-4 классы-12 детей, из многодетных семей -1 ребенок, дети сироты-5. Стоимость питания на одного ребенка составляет 450 тенге. Для воспитанников мини-центра с неполным днем пребывания в разновозрастной группе в количестве 10 детей организовано трех разовое питание. Питание на 1 ребенка составляет- с 2-3 225 тенге в день. Питание на 1 ребенка составляет- с 3-5 278 тенге в день.

Так же в школьной столовой организовано 5 разовое питание для воспитанников пришкольного интерната 3 детей, стоимость питания составляет 728 тенге.

График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен рядом с меню.

В школе работает бракеражная комиссия, задачей которой является ежедневное снятие проб с готовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале.

Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте.

Главная задача школьной столовой - обслуживание определенного количества учащихся в короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой. На столы накрывают работники столовой, помогают учащиеся дежурных классов.


Использованная посуда относится вручную каждым учащимся к столу моечной.

В школьной столовой уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации школьного питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Образцы пищи хранятся в стеклянной таре в холодильнике двое суток.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы со стульями. Столы после каждого приема пищи моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами.

Для питания учащихся в школьной столовой разработаны четырехнедельное меню горячих обедов, сбалансированное по содержанию и калорийности.

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает и положительный результат.

ЗРВР  /Дюсенова Т.Б./