

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 54 посадочных мест. Учащиеся питаются на одной перемене: 0-10 классы. Количество учащихся в школе - 33, предшкольный класс - 2. Занятия проходят в одну смену. 100% учащихся школы охвачены горячим питанием. Бесплатным питанием из фонда Всеобуч охвачены учащиеся 1-4 классы - 15 детей, из многодетных семей - 1 ребенок. Стоимость питания на одного ребенка составляет 472 тенге. Для воспитанников мини-центра с неполным днем пребывания в разновозрастной группе в количестве 6 детей организовано трех разовое питание. Питание 1 ребенка составляет с 3-4 лет 346 тенге в день. Питание 1 ребенка составляет с 4-5 лет 433 тенге в день. Так же в школьной столовой организовано 5 разовое питание для воспитанников пришкольного интерната 5 детей, стоимость питания составляет 955,20 тенге. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден руководителем 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  Темербаева Л.Н.