

Информация по организации питания в школе

Организация питания в МБОУ «СОШ №10 с УИФиТД» осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее - СанПиН 2.3.6.1079-01);
- техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011);
- правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036;
- локальными нормативно-правовыми актами (Положением о порядке организации обеспечения питанием в МБОУ «СОШ №10 с УИФиТД», приказом по организации питания обучающихся, графиком приема пищи и др.).

В соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» услуги по организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях оказывает поставщик - АО «Комбинат общественного питания».

При организации питания обучающихся в школьной столовой используется несколько форм реализации готовой продукции:

- предварительное комплексное накрытие завтраков и обедов;
- реализация готовых блюд по свободному выбору через линию раздачи;
- реализация продукции дополнительного питания через буфет.

Предварительное накрытие столов комплексными рационами питания. Согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 поставщик данной услуги разработал и утвердил цикличное двухнедельное меню с учётом норм калорийности, сбалансированности, сезонности, по двум возрастным группам. Данное меню согласовано с руководителем ТОУ Роспотребнадзора по ЯНАО в г. Ноябрьск. Имеется график приема пищи, утвержденный директором общеобразовательного учреждения.

Свободный выбор блюд и напитков через линию раздачи. Линии раздачи включают в себя в соответствии с требованиями ассортиментного перечня: холодных закусок не менее 4 видов, первых блюд не менее 1 вида, вторых блюд (мясные, рыбные, творожные, овощные) не менее 4 видов, гарниры (крупы, овощи, картофель) не менее 3 видов, мучных изделий не менее 3 видов. На данный вид продукции составляется ежедневное меню, в котором указана стоимость, выход и пищевая ценность блюд.

Свободный выбор собственной и покупной продукции через буфет. На буфете осуществляется реализация мучных изделий собственного производства (булочки, пирожки, пицца), напитков собственного производства (чай, кофе, напитки, компоты) и покупной продукции в соответствии с утвержденным ассортиментным перечнем. На всю буфетную продукцию оформлены ценники.

Приготовление блюд, мучных изделий и напитков собственного производства осуществляется согласно технологическим картам, которые взяты со сборников рецептов блюд и кулинарных изделий.

Для обеспечения физиологической потребности детей в витаминах и микроэлементах ежедневно производится витаминизация холодных напитков аскорбиновой кислотой, при производстве хлебобулочного изделия (батона) производится

обогащение данной продукции витаминно-минеральным комплексом «Амитон-4», при приготовлении продукции собственного производства используется йодированная соль.

Организован многоуровневый контроль качества предоставляемого горячего питания. Систематический контроль качества питания детей осуществляет медицинский сотрудник ГБУЗ ЯНАО «Ноябрьская ЦГБ», закрепленный за образовательной организацией, а также администрация и Управляющий совет общеобразовательного учреждения. Дополнительный контроль осуществляет Общественный совет при департаменте образования Администрации города Ноябрьск, специалисты ТОУ Роспотребнадзора по ЯНАО в г. Ноябрьск.

Проводится санитарно-просветительская работа среди обучающихся и воспитанников, а также их родителей (законных представителей) по формированию навыков здорового питания, по вопросам профилактики острых кишечных инфекций, основ личной гигиены. Охват профилактическими мероприятиями составляет 100%.