

Питание в школьной столовой в МБОУ «Тюльганская СОШ №1» организовано для всех обучающихся с 1-11класс. В 2020-2021 уч. году питание организовано с 1 сентября.

С 1 сентября обучающиеся 1-4 класс получают в школьной столовой бесплатные горячие завтраки за счет субсидии из федерального бюджета. (53.81 на одного ребенка). Для обучающихся с 5-11 классы субсидия составляет на 1 ребенка в день 11.45. (областной бюджет 8 рублей, 3.45 из муниципального бюджета). Родительская доплата составляет 26 рублей. (из расчета 5-9 классы 5дневная учебная неделя, 10-11 классы 6 дневная учебная неделя).

С января 2021 года организовано бесплатное двухразовое питание для детей с ОВЗ за счет субвенции из областного бюджета в расчете на одного ребенка в день на двухразовое питание предусмотрено 65 рублей в день.

Для детей с ОВЗ обучающихся на дому предусмотрено субвенцией на выплату ежемесячной денежной компенсации взамен двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим программы начального общего, основного общего образования на дому.

Данной льготой могут пользоваться обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим программы начального общего, основного общего образования при предоставлении со стороны родителей (законных представителей), в школу документа о Заключении областного ПМПК с рекомендациями для ребенка, нуждающиеся в особых условиях, (заключение ПМПК является основным документом).

Перед входом в обеденный зал установлены раковины, питьевые краники. На стене размещены два электрополотенца. Над раковинами установлены специальные дозаторы для жидкого мыла.

В обеденном зале расставлены столы с рекомендуемой дистанцией между столами, с целью избежание пересечения контактов между классами. Время приема пищи, время захода в обеденный зал за каждым классом закреплен с интервалом, с цель соблюдения социальной дистанции. Обучающиеся питаются в столовой на четырёх переменах 1 смены и трёх переменах 2 смены. Утверждён график питания обучающихся, в котором указаны виды приема пищи (завтрак), а также двухразовое питание для детей с ОВЗ (требующие особые условия), классы (количество детей принимающие пищу). Утвержден график дежурства администрации школы, педагогических работников

Накрытие столов проводится кухонными работниками, своевременно, строго по утвержденному графику, за каждым классом закреплен отдельные столы с указанием класса. . Процесс приема пищи для имеющегося контингента обучающихся с ОВЗ специальных условий не требует.

В обеденный зал обучающиеся заходят строго с учителем в свое время по графику. Для каждого класса выделяется а прием пищи 15 минут. Данный график соблюдается под контролем классных руководителей и дежурного администратора. Перед приемом пищи обучающиеся моют руки, а также обрабатывают кожным антисептиком перед входом в столовую под контролем классных руководителей, и администрации школы .В школьной столовой работают 4 повара. У каждого повара есть распределенные обязанности.(разработаны должностные инструкции).Все повара имеют дипломы и разряды по специальности повар.

В школьной столовой имеется информационный стенд: где указывается утверждённый распорядок дня с указанием времени приёма пищи, утвержденное 10 дневное для детей 7-10 лет и 11-18 лет, утверждены график дежурства учителей, утвержденный график приема пищи обучающихся, состав членов бракеражной комиссии. Разработан график работы школьной столовой. Ежедневно вывешивается утвержденное ежедневное меню, с указанием наименования блюда (горячий

завтрак, двухразовое питание для детей с ОВЗ), указывается выход блюд по возрастам от 7-10 лет; 11-18 лет, номер рецептуры).

Администрация школы по установленному графику ежедневно проводит «утренний фильтр», данные о количестве детей в школе подается повару на пищеблок. Ведется журнал учета детей питающихся в школьной столовой (с указанием даты, класса, количество детей, по факту, количество детей на горячий второй завтрак, количество детей с ОВЗ для приема двухразового питания). Классные руководители 1-11 классы ежедневно проводят мониторинг питания учащихся, контролируют отпуск питания учащимися согласно фактической явке.

В столовой 200 посадочных мест, мебель соответствует требованиям, существуют все условия для соблюдения правил личной гигиены. Организованы места для питания детей с ОВЗ. В обеденном зале есть специальная столовая мебель, а также скамейки. После каждого приема пищи обучающимися обеденный зал промывается (обрабатываются столы и скамейки специальным раствором с добавлением дезинфицирующих и моющих средств, моются полы). Помещение обеденного зала и все производственные цеха дезинфицируются рециркулятором.

Школьная столовая включает в себя: обеденный зал для приема пищи обучающихся (179, 7м²), пищеблок (46,4 м²), моечный цех (23,2м²), складское помещение (18,9 м²), овощной склад (12,7м²), бытовые помещения (9,3 м²). Оборудование: Холодильники «Pozis», «Stiol», холодильная камера «Бирюса», плита ЭП-4 ЖШ -01; плита-7П-4П. Электромясорубка, посудомоечная машина, мармит ЭПМ-5, сковорода СЭЧ-0,45; весы электронные. Все оборудование находится в рабочем состоянии. Составляются акты по контролю технологического оборудования. В школе выполняются требования, предъявляемые к технологическому оборудованию пищеблока: механическому, тепловому и холодильному. Учащиеся школы обеспечены полностью необходимым количеством столовой, чайной посуды и столовых приборов. Пищеблок обеспечен необходимым разделочным инвентарём (доски, ножи), имеется полный набор уборочного инвентаря (ведра, ветошь, щётки и т.п.). Доски и ножи промаркированы. На пищеблоке и во всех отдельных помещениях (для мытья посуды, разделочном цехе) установлены исправные смесители, с наличием горячего и холодного водоснабжения к раковинам для мытья рук кухонных работников. Ведётся следующая документация: «Журнал здоровья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования», «Журнал С - витаминизации». Ежедневно проводится С - витаминизация третьих блюд. Ведётся журнал отбора суточных проб. Ежедневно на пищеблоке проводится отбор суточной пробы, которая хранится в холодильнике. Ведётся «Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнал температуры и влажности складских помещений», составлен План производственного контроля на принципах ХАССП, «Журнал органолептической оценки блюд». Все сертификаты на продукты питания в порядке.

Сотрудники школьного пищеблока обеспечены спецодеждой, одноразовыми масками, одноразовыми перчатками, имеют головные уборы. Своевременно проходят медицинские осмотры, имеются в наличии санитарные книжки. Работники школьной столовой соблюдают личную гигиену. Культура обслуживания обучающихся школьными поварами соблюдается.

С учащимися проводятся тематические мероприятия, классные часы, инструктажи по технике безопасности, посвящённые охране здоровья. В школе ведется курс по программе «Разговор о правильном питании», курс «Две недели в лагере здоровья», используются разработки «12 уроков правильного питания», проводится мониторинг среди обучающихся и родителей по удовлетворенностью качеством питания в школьной столовой.

Охрана здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08; СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Закон Оренбургской области «о наделении органов местного самоуправления Оренбургской области отдельными государственными полномочиями по финансовому обеспечению бесплатным

двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях, в том числе осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому».