

Питание в школьной столовой МБОУ «Тюльганская средняя общеобразовательная школа №1» организовано для обучающихся 1-11 классов. В 2024-2025 учебном году питание организовано со 2 сентября.

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 2.3./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».

Постановление Администрации МО Тюльганского района №43-п от 27.01.2021. «Об определении уполномоченного органа местного самоуправления по расходованию средств на финансовое обеспечение мероприятий по организации двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях Тюльганского района Оренбургской области, в том числе осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому». Постановление МО Тюльганского района от 27.01.2021. №44-п « Об установлении финансового обеспечения мероприятий по организации двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях Тюльганского района Оренбургской области, в том числе осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому». Приложение №2 к Постановлению администрации муниципального образования Тюльганский район от 27.01.2021. №44-п.

Обучающиеся 1-4 классов получают в школьной столовой бесплатные горячие завтраки за счет бюджетных ассигнований (69 рубль 90 копеек на одного обучающегося). Для обучающихся 5-11 классов субсидия составляет на 1 ребенка в день 11 рублей 45 копеек (областной бюджет - 8 рублей; 3 рубля 45 копеек - муниципальный бюджет) с привлечением родительских средств.

Организовано бесплатное двухразовое питание для детей с ОВЗ и детей-инвалидов за счет субвенции из областного бюджета.

Для детей с ОВЗ и детей-инвалидов, обучающихся на дому, предусмотрена ежемесячная денежная компенсация в размере 71 рубль 30 копеек на одного ребенка в день.

Данной льготой могут пользоваться обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды, осваивающие программы начального общего, основного общего образования при предоставлении родителями (законными представителями) пакета документов. Родители (законные представители) предоставляют в школу следующие документы: 1. Заключение областной ПМПК с рекомендациями для ребенка, нуждающегося в особых условиях, (заключение ПМПК является основным документом); 2. Заявление от родителей (законных представителей) по установленному образцу образовательной организации; 3. Реквизиты банковского счета для перечисления денежной компенсации (если дети обучаются на дому); 3. Копия справки об инвалидности ребенка; 4. Копия паспорта (одного из родителей и ребенка с 14 лет).

Организация питания в школьной столовой :

Перед входом в обеденный зал установлены раковины, питьевые фонтанчики. На стене размещены две электросушилки для рук. Над раковинами размещены 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 входа в обеденный зал, за каждым классом закреплен с интервалом, с целью соблюдения социальной дистанции. Обучающиеся питаются в школьной столовой на четырёх переменах. Утверждён график питания обучающихся, в котором указаны виды приема пищи (завтрак), а также двухразовое питание для детей с ОВЗ и детей-инвалидов, обучающихся в школе; классы (количество детей, принимающих пищу). Утвержден график дежурства администрации школы, педагогических работников.

Накрытие столов проводится кухонными работниками, своевременно, строго по утвержденному графику. За каждым классом закреплены отдельные столы с табличкой класса.

В обеденный зал обучающиеся входят строго с учителем, согласно графику. За каждым классом закреплен обеденный стол, прием пищи составляет 15 минут. Второй завтрак также осуществляется по графику для детей с ОВЗ и детей-инвалидов, обучающихся в школе. Перед приемом пищи, обучающиеся моют руки, обрабатывают их антисептиком под контролем классных руководителей, администрации школы. В школьной столовой работают 4 повара. У каждого повара есть распределенные обязанности, согласно должностным инструкциям. Все повара имеют дипломы и квалификационные разряды по специальности «Повар».

В школьной столовой имеется информационный стенд, где указан утвержденный распорядок дня с указанием времени приёма пищи, утвержденное 10 - дневное для детей 7-10 лет и 11-18 лет, утвержденный график дежурства учителей, утвержденный график приема пищи обучающихся, состав членов бракеражной комиссии. Ежедневно размещается утвержденное ежедневное меню, с указанием наименования блюда (горячий завтрак, двухразовое питание для детей с ОВЗ и детей-инвалидов), указывается выход блюд по возрастам от 7-10 лет; 11-18 лет, номер блюда в Справочнике рецептов).

Администрация школы, по установленному графику, ежедневно проводит «утренний фильтр», данные о количестве детей в школе подается повару в столовую. Ведется журнал учета детей питающихся в школьной столовой (с указанием даты, класса, количеством детей, по факту, количеством детей на горячий второй завтрак, количеством детей с ОВЗ и детей-инвалидов для двухразового питания). Классные руководители 1-11 классов ежедневно проводят мониторинг питания учащихся, контролируют выдачу блюд учащимся, согласно фактической явке.

В столовой 180 посадочных мест. Мебель соответствует требованиям, существуют все условия для соблюдения правил личной гигиены. В обеденном зале имеется специальная столовая мебель: столы для приема пищи, скамейки. После каждого приема пищи обеденный зал моется (обрабатываются столы, скамейки специальным раствором с добавлением дезинфицирующих и моющих средств, моется пол). Помещение обеденного зала и все производственные цеха дезинфицируются рециркулятором воздуха; делается запись в контрольном журнале.

Школьная столовая включает в себя: обеденный зал для приема пищи обучающихся, пищеблок, моечный цех, складское помещение, овощной склад, бытовые помещения. Имеется оборудование: весы товарные напольные MAS PMIE -150-60; электронные весы МТ-15 ВЖА; водонагреватель электрический EPS 100 V Silverheat; мармит ПМЭС-70 КМ-01; машина посудомоечная купальная МПК-700К; пароконвектоклav ПКА 10-1/1 ВМ2; плита электрическая ЭП-6 ЖШ; машина овощенарезальная протирочная МПР-350 М; мясорубка электрическая МЭП-300П; мясорубка электрическая ТМ-32м; шкаф морозильный СВ-105S; шкаф холодильный СМ—105S; шкаф холодильный «Капри» П-390 УМ; ванны моечные 1,2,3х секционные; ванна для мойки яиц ВМЯБ/1/53 430; водонагреватели 9 шт.; подтоварник ПКИ-1,2/0,5/0,4; стеллаж для тарелок С-4Т-0,3/1,2/1,6; столы производственные; зонты вентиляционные настенные.

Составляются акты по контролю технологического оборудования. В школе выполняются требования, предъявляемые к технологическому оборудованию пищеблока: механическому, тепловому, холодильному. Обучающиеся школы обеспечены полностью необходимым количеством столовой, чайной посуды, 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

помещения установлены смесители, с наличием горячего и холодного водоснабжения для мытья рук работников столовой. Посуда моется в посудомоечных машинах.

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». Имеются сертификаты на продукты питания .

Работники столовой обеспечены спецодеждой, одноразовыми масками, одноразовыми перчатками, головными уборами. Своевременно проходят медицинские осмотры, имеются санитарные книжки. Работники школьной столовой соблюдают личную гигиену. Культура обслуживания обучающихся школьными поварами соблюдается.

С обучающимися проводятся классные часы, беседы о здоровом питании, инструктажи по технике безопасности, посвящённые охране здоровья. Ежегодно проводится мониторинг уровня удовлетворенности качеством питания в школьной столовой среди обучающихся и родителей.