Информационная карта столовой

 Одна из главных задач, решаемых в МОУ «МСОШ №2 имени Ю.Б.Шагдарова» – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Направления | Информация образовательнойорганизации |
| 1 | Сведения об организации питания |  |
| 1.1 | Полное наименование муниципальной общеобразовательной организации в соответствии с уставом. | МОУ «МСОШ№2 имени Ю.Б.Шагдарова» |
| 1.2 | Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет –раздаточная) | Сырьевая  |
| 1.3 | Количество обучающихся:- всего- получают горячее питание (количество, %)- получают двухразовое питание (количество, %)-льготное питание | 1167 человек100%По желанию1-4 классы54%( справка по линии соц.защиты)Осуществляется питание инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья |
| 2 | Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН | Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений соответствует требованиям СанПиН. |
| 2.1 | Оснащения пищеблока технологическимоборудованием и иным оборудованием | Пищеблок оснащен технологическим и вспомогательным оборудованием  |
| 2.2 | Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале | * Обеденный зал оборудован на 130 посадочных мест.
* Мебель соответствует требованиям.

  |
| 2.3 | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины,дозаторы для мыла, сушка для рук) | Созданы условия по соблюдению личной гигиены учащихся: установлены 7 раковин для мытья рук. |
| 3 | **Меню школьной столовой** |
| 3.1 | Выполнение требований к организации здорового питания и формированию примерного меню | Примерное цикличное меню горячих завтраков и обедов составлено на основе единого меню Забайкальского края |
| 3.2 | Организация работы с родителями по пропаганде здорового питания детей и подростков2020-2021 учебном году:- тематические дни; - тематические собрания родителей | Классными руководителями проводятся классные часы по пропаганде здорового питания, направленные на повышение количества питающихся обучающихся.Меню делится на возрастные категории. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Выполняются требования к организации питьевого режима. |
|  | **Контроль** |      В школе работают комиссии по проверке питания, осуществляют бракераж качества готовой продукции и допуск ее к выдаче в ежедневном режиме работы школы проводится органолептическая оценка (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) качества готовой продукции  и разрешение ее к выдаче в  соответствии СанПиН .Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции. Выборочно проводится взвешивание блюд во время раздачи пищи обучающимся на предмет соответствия веса порции.Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно. На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по-своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах |