|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | |  | | **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**         В МБОУ «Шильдинская СОШ» организовано горячее питание, охватывает 100%.  учащихся.        Питание организовано за счет компенсаторных выплат на питание обучающихся с 1 по 11 классы (Закон Оренбургской области от 23 декабря 2004 г. N 1664/271-III-ОЗ «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования») и родительских средств.  На пищеблоке работают повар, помощник повара и рабочая кухни.  В пищеблоке имеются 2 электроплиты, водонагреватели - 2, 3 - гнездная ванна, жарочный шкаф, четыре холодильника, две морозильные камеры, тестомешалка, электромясорубка, мармиты, овощерезка, картофелечистка, весы до 130 кг.  На пищеблоке имеется график текущей и генеральной уборки . 1 раз в неделю проводится по графику генеральная уборка помещений пищеблока с применением дезрастворов и моющих средств. Мытье посуды осуществляется по всем требованиям СанПина в 3-х гнездной ванне при температуре в 1 ванне 50 С, с добавлением моющих средств, 2 ванна с дезинфицирующим раствором, 3 ванна - ополаскивается посуда и сушится на стеллажах. Производственные столы и разделочный инвентарь, кухонная посуда промаркированы.  Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Ведется журнал бракеража пищевых продуктов и сырья. При организации питания соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные производителем. Условия хранения особо скоропортящих продуктов соответствуют гигиеническим требованиям СанПин 2.3.2.1324-03.  Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией в составе не менее трех человек с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовой кулинарной продукции. Ежедневно оставляется от каждого блюда суточная проба и хранится в течение 48 часов.  Одни продукты, входящие в суточный набор продуктов, должны быть включены в рацион ребенка ежедневно, другие же дети могут получать через день или 2-3 раза в неделю, в увеличенных соответствующим образом дозировках. Но необходимо, чтобы каждые 10 дней все продукты были израсходованы в полном объеме. К числу ежедневно употребляемых продуктов относятся: молоко, мясо, сахар, хлеб и овощи.  Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым ингредиентам проводится согласно таблице замены продуктов по белкам и углеводам. В начале учебного года составляется примерное меню и согласно этому меню проводится замена продуктов.  Школьная столовая имеет санитарно – эпидемиологическое заключение Роспотребнадзора, в столовой созданы условия для приёма пищи. Для приготовления используется утвержденное в Роспотребнадзоре 12 дневное меню. Правила личной гигиены сотрудниками пищеблока соблюдаются, сроки прохождения медосмотров и гигиеническое обучение выдерживаются. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены должна отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Перед началом нового учебного года проведен технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.  Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.  При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, чашки, бокалы), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.  Ежедневно ведется необходимая документация (бракеражный журнал, журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами.)  F:\столовая\DSC09901.JPGF:\столовая\DSC09900.JPG**F:\столовая\DSC09905.JPG**    **F:\столовая\DSC09907.JPGF:\столовая\DSC09906.JPGF:\столовая\DSC09904.JPGF:\столовая\DSC09902.JPGF:\столовая\DSC09897.JPG** |  |