

**ПАСПОРТ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ «ДНЕПРОВСКАЯ СОШ»**

Материально-техническое оснащение столовой
МБОУ «Днепровская СОШ» Беляевского района Оренбургской области

Ванна моечная эконом - 6; Весы механ. торговые - 1; Весы электр. наст. фасов - 1; Весы электронные - 2; Ларь мороз. с глухой крышкой ЛН 200 - 1; Ларь мороз. с непрозрач крышкой - 1; Мармит 1-х, 2-х блюд - 2; Машина овощерезательная - 1; Машина протирочно-резательная - 1; Мясорубка МИМ-300 - 1; Мясорубка МИМ-80 - 1; Обеденная зона (стол, 2 скам) - 10; Плита электрич. напольная с духов. шкафом - 2; Плита электрич. с жаровым шкафом 4-х комфорная - 1; Полка для кухонных досок - 1; Рукосушитель эл. с сенсор. включ - 4; Стеллаж для тарелок и стаканов - 4; Стеллаж кух - 6; Стенды; Стол разделоч. с бортом - 13; Стол разделочный - 8; Шкаф для хлеба - 1; Шкаф жарочный электр - 1; Шкаф холодильный - 3

Об условиях питания и охраны здоровья.

В школе большое внимание уделяется работе по сохранению и укреплению здоровья детей. (Разработана программа «Здоровье», подпрограмма «Разговор о правильном питании») с этой целью ежегодно 2 раза проводится медицинский осмотр детей, результаты которого являются главным фактором в определении образовательной политики нашего учреждения. На основании полученных данных формируются группы здоровья на уроках физкультуры.

Диагностическое направление позволяет осуществлять постоянный мониторинг здоровья учащихся и сотрудников школы. Результаты оформляются в виде рекомендации самому школьнику, его родителям, учителю физической культуры, психологу, классному руководителю.

Наблюдения за состоянием здоровья учащихся осуществляется в течение всего года:

- ведётся учёт перенесённых заболеваний (классным руководителем);
- проводится углубленный осмотр узкими специалистами;
- проводятся плановые профилактические прививки;
- в классных журналах заполняются «Листы здоровья».

Благодаря реализации программы «Здоровье» и подпрограммы «Разговор о правильном питании»):

- 1) ведётся профилактическая работа, широко внедряется упражнения лечебной физкультуры;
- 2) сократилось количество детей первой и третьей возрастных групп с дисгармоническим физическим развитием;
- 3) наблюдается положительная динамика в оценке физического статуса обучающихся;
- 4) возрос удельный вес школьников получающих сбалансированное питание.

Итовым показателем результативности мероприятий по совершенствованию организации школьного питания является состояние здоровья обучающихся.

Показатели состояния здоровья школьников позволяют констатировать некоторую стабильность во всех возрастных группах. Охват питанием всех школьников стал возможен благодаря созданию модели организации питания в школе. Основная стоимость горячих завтраков складывается из средств выделенных областным и муниципальным бюджетом в сумме 11 руб. 45 коп, родительской доплаты в сумме 3-х рублей. В то же время эта модель предполагает использование родительской доплаты для организации горячих обедов в сумме – 40 рублей.

Питание обучающихся в МБОУ «Днепровская СОШ» организуется в специально оборудованном помещении (школьная столовая на 60 посадочных мест). На школьном пищеблоке имеется необходимый набор помещений и оборудования в соответствии с типом организации питания обучающихся в образовательной организации – столовая, работающая на сырье. Имеются горячий цех, моечные для кухонной и столовой посуды, цеха по переработке мяса и овощей, склады для суточного запаса и временного хранения продуктов.

Организация питания в школьной столовой осуществляется в соответствии с положением об организации питания обучающихся и утвержденным графиком.

Ответственный за организацию питания назначается приказом директора МБОУ «Днепровская СОШ», ведет ежедневный учет обучающихся по школе для достоверного и своевременного предоставления отчетов. Заверенный директором отчет предоставляется до пятого числа каждого месяца.

Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за получение обучающимися горячего питания и дисциплиной в столовой.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией до приема ее детьми.

Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов.

Меню согласовано с начальником ЮТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области и утверждено начальником Отдела образования. Контроль за организацией горячего питания осуществляется представителями родительского комитета один раз в четверть. Ведутся бракеражные журналы производственного сырья и готовой кулинарной продукции.

Питание организовано на базе столовой образовательного учреждения, работающей на продовольственном сырье, которая производит и реализует

блюда в соответствии с примерным меню, согласованным с органами Роспотребнадзора.

Поставщиками продуктов питания являются акционерные общества, общества с ограниченной ответственностью и индивидуальные предприниматели, которые осуществляют своевременную доставку продуктов в соответствии с заявками школы (договора прилагаются). Все продукты имеют сертификаты качества, контролируются сроки годности отпускаемой продукции.

Школа самостоятельно организует горячее питание обучающихся, стоимость питания соответствует стоимости сырья, таким образом, продукция школьного питания (горячие завтраки и обеды) реализуется без наценки.

В школе созданы все необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей. За 2014- 2017 годы отсутствуют нарушения в организации качественного и безопасного питания

Помещения пищеблока: горячий цех, холодный цех, моечная для столовой посуды, моечная для кухонной посуды, хлебный цех, мясо-рыбный, овощной, обеденный зал, подсобное помещение. В дошкольных группах: горячий цех, заготовочный цех. Планирование помещений столовой исключают встречные потоки сырья сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

В школе выполняются на должном уровне все требования к санитарно-техническому обеспечению организации школьного питания, инвентарю, посуде, таре, к санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке и промаркированы. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, мяса, птицы цельнометаллические из нержавеющей стали. Для

Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, с использованием специально выделенной ветоши и промаркированной тары для чистой и использованной ветоши. Кухонная и столовая посуда моются отдельно. Моющие средства хранятся отдельно от пищевых продуктов.

Дезинфекция посуды проводится по эпидемиологическим показаниям. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук.

В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Вся работа по организации качественного и безопасного питания проводится совместно со специалистами ЮТО Роспотребнадзора по Оренбургской области и медицинским работником школы. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок осуществляется при наличии сертификатов качества и безопасности продуктов. Столовая работает на 10-дневном меню, которое составляется по возрастным физиологическим потребностям детей и подростков, сбалансировано по пищевой и биологической ценности, соответствует СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»; СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».

Создание оптимальных условий для организации горячего питания в школе связано с укреплением материально-технической базы пищеблока. С этой целью на пищеблоке школы произведен капитальный ремонт, осуществлена реконструкция пищеблока. Общественное питание обучающихся образовательной организации осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании образовательного учреждения. Помещения для организации общественного питания образовательного учреждения

Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, с использованием специально выделенной ветоши и промаркированной тары для чистой и использованной ветоши. Кухонная и столовая посуда моются отдельно. Моющие средства хранятся отдельно от пищевых продуктов.

Дезинфекция посуды проводится по эпидемиологическим показаниям. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук.

В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Вся работа по организации качественного и безопасного питания проводится совместно со специалистами ЮТО Роспотребнадзора по Оренбургской области и медицинским работником школы. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок осуществляется при наличии сертификатов качества и безопасности продуктов. Столовая работает на 10-дневном меню, которое составляется по возрастным физиологическим потребностям детей и подростков, сбалансировано по пищевой и биологической ценности, соответствует СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»; СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».

Создание оптимальных условий для организации горячего питания в школе связано с укреплением материально-технической базы пищеблока. С этой целью на пищеблоке школы произведен капитальный ремонт, осуществлена реконструкция пищеблока. Общественное питание обучающихся образовательной организации осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании образовательного учреждения. Помещения для организации общественного питания образовательного учреждения

соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания: исключает встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склад	-стеллажи - 2 -подтоварники - 2
Овощной цех	-производственный стол - 2 -контрольные весы- 1 - овощерезательная машина – 1 -моечные ванны - 2 -раковина для мытья рук - 1 -шкаф холодильный - 1
Мясо-рыбный цех	-производственный стол – 3 -контрольные весы- 1 -овощерезательная машина – 1 -моечные ванны - 2 -мясорубка МИМ-300 - 1 -мясорубка МИМ-80 - 1 -шкаф холодильный - 1 -морозильный ларь - 1 -раковина для мытья рук - 1
Холодный цех	-производственный стол – 1 -контрольные весы – 1 -шкаф холодильный - 1 -бактерицидная установка для обеззараживания воздуха - 1 -раковина для мытья рук - 1
Помещение для нарезки хлеба	-производственный стол – 1 -шкаф для хранения хлеба – 1 -раковина для мытья рук - 1
Горячий цех	-производственный стол для сырой продукции – 1 -производственный стол для вареной продукции – 1 -электрическая плита- 2 -жарочный шкаф – 2 -машина протирочно-резательная - 1 -контрольные весы – 1

	раковина для мытья рук - 1
Раздаточная зона	-мармиты для первых блюд – 2 -мармиты для вторых блюд - 2 -мармиты для третьих блюд - 2
Моечная для мытья кухонной посуды	-производственный стол - 1 -моечные ванны - 2 -стеллаж – 1 -раковина для мытья рук - 1
Моечная для мытья столовой посуды	-производственный стол – 1 -трехсекционная ванна для мытья столовой посуды – 1 -двухсекционная ванна для мытья стеклянной посуды и столовых приборов – 1 -стеллаж – 1 -раковина для мытья рук - 1

В полной мере созданы необходимые условия для обработки поступающего сырья (мяса, кур, рыбы, овощей и фруктов), везде установлены раковины и моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, душирующие устройства, имеются ванны для первичной и вторичной обработки овощей, для мойки мяса, для мойки кухонной посуды, подсоединенные к системе горячего и холодного водоснабжения, канализации, пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией, установлены мусоросборники на бетонированных площадках.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Складское помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Оснащенность пищеблока посудой, инвентарем.

Столовая общеобразовательной организации обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета два комплекта на одно посадочное место, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали.

Горячие обеды получают обучающиеся по желанию родителей или самих обучающихся. Стоимость обеда составляет 40 руб., оплачивается за счет родительской платы.

По данным мониторинга организации школьного питания наблюдается:

– охват обучающихся общеобразовательной организации одноразовым питанием (горячий завтрак) составляет 100 %

– увеличился охват учащихся двухразовым питанием (завтрак и обед)

В целях достижения максимального охвата школьников горячим питанием продолжена работа по выполнению комплекса мер, включающего проведение: опросов родителей и школьников, не получающих горячее питание; мероприятий по пропаганде здорового питания.

Льготы на питание из местного бюджета получают 65% воспитанников дошкольных групп из многодетных и малообеспеченных семей.

Разнообразие меню.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет). При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся (приложение № 2)

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология

приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение № 3).

При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно, двух разовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: завтрак - 25%, обед - 35%.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат добавляются свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

Включение в рацион питания продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами.

В меню обучающихся используются специализированные продукты питания, обогащенные витаминами и микронутриентами (хлебобулочные и мукомольно- крупяные изделия, молоко и молочные (кисломолочные) продукты, витаминно-минеральный напиток, кисель «Золотой шар», кисели, колбасные изделия, кондитерские изделия) до 100% . В меню используется только йодированную поваренную соль.

Ежедневно проводится «С»- витаминизацию 3-х блюд (чай, компот, напитки) витамином «С» (Аскорбиновой кислотой в порошке). Лицо ответственное за осуществление данной процедуры является шеф- повар. Витаминизация готовых 3-х блюд проводится непосредственно перед раздачей после охлаждения до +15 градусов (компот), +35 градусов (кисель), не допускается подогрев витаминизированной пищи. Дата, время витаминизации, количество порций регистрируются ответственным лицом