Организации горячего питания МБОУ Куртамышского района «Куртамышская начальная общеобразовательная школа»

В 2017-2018 учебном году охват горячим питанием составляет 100%. Для организации питания имеется школьная столовая. Детей обслуживает повар Ядрышникова С.М. и помощник повара Скипина М.Г. Приготовление горячего питания в МБОУ «Куртамышская НОШ» осуществляется в дни посещения занятий за счёт средств областного и районного бюджетов. Для детей из малоимущих семей и горячее питание организуется бесплатно за счет средств областного и районного бюджетов. Заключен Договор на поставку продуктов питания с ИП «Обласова В.П.»

Вопросы питания обсуждаются на совещаниях при директоре («Организация горячего питания в школе»., педсоветах, родительских собраниях.

В столовой разработана нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников:

- инструкции по охране труда, пожарной безопасности и должностные инструкции для сотрудников,

- технологические карты приготовления блюд,

- 10-дневное меню, утверждённое директором школы Меню на каждый день с указанием

цены на ребёнка

- Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организации общественного питания в МКОУ

- Формы учётной документации:

Форма 1. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» ведётся.

Форма 2. «ЖурналФорма . «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» ведётся.

Форма 3. «Журнал здоровья» ведётся.

Форма 4. «Журнал проведения витаминизации пищи третьих и сладких блюд» ведётся.

Форма 5. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования» ведётся.
Форма 6. «Ведомость контроля за рационом питания» ведётся.

Имеется уголок по технике безопасности, противопожарной безопасности.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами
Имеется посуда она промаркирована, в достаточном количестве

Благодаря проекту модернизации школьных столовых у нас появилось следующее оборудование :

-2 электрические плиты с жарочным шкафом.

-1 электромясорубка -

1 кухонный комбайн -

2 холодильника

-1 паровенткомат.

Применение данного помогло расширить приготовление ряда блюд за счет задания для каждого продукта своего особого режима приготовления. При этом обеспечивается не только высокие вкусовые качества, но и сохраняются все полезные свойства продуктов, не происходит разрушение полезных минеральных веществ и витаминов. Большим достоинством СВ-печи является то, что в них могут быть одновременно приготовлены рыбные, мясные или овощные блюда, различные гарниры.

Обеспеченность технологическим оборудованием составляет -100%

В школьной столовой имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи

Для дезинфекции используется следующие средства: «Ника», « Солит Жавель»

Для приготовления пищи используется йодированная соль

Проводится «С»-витаминизации пищи третий сладких блюд

В холодильнике имеется суточные пробы.

Имеется водоснабжение (скважина),его состояние удовлетворительное.

Помещения для организации питания: -пищеблок- состоит из овощной цеха , цеха готовой продукции, мясного и рыбного цеха. Пищеблок оборудован всем необходимым оборудованием и производственными столами.

Обеденный зал на 50 посадочных мест оборудован специализированной мебелью. . Это просторный, уютный, светлый зал, оснащенный 4-х местными столами с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Вся мебель соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены контейнер с крышкой, которые установлен на расстояние до окон и входов в столовую, а также других входов в здание, около 25 метров. Обеспечен вывоз отходов .