

Справка
об организации питания в МКОУ «Терекли – Мектебская СОШ имени
Кадрин»

Специалисты считают, что ухудшение здоровья детей в последние годы связано с неполноценным питанием, химическими загрязнениями окружающей среды, отсутствием навыков и привычек здорового образа жизни. Важным фактором сохранения здоровья учащихся является организация не только правильного питания, но и его пропаганда.

В Терекли - Мектебской школе для решения этой проблемы создан и выполняется план работы по пропаганде здорового питания на 2024-2025 учебный год. Работа ведется по следующим направлениям: организационные мероприятия, работа с родителями, работа по формированию у школьников потребности в здоровом питании, работа с педагогическими кадрами, развитие материально - технической базы школьной столовой.

Столовая расположена в удобном для посещения месте в школьном здании, рассчитана по проекту на 50 посадочных мест. Количество учащихся в школе – 168. Занятия проходят в две смены.

100% учащихся школы охвачены горячим питанием.

Горячие завтраки школьники получают с первой по четвертую перемену. Вторая смена питается с 13.40. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен рядом с меню.

Сведения о работниках пищеблока образовательных учреждений

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Образование	Стаж работы
1.	Нукаева Вайдат	Повар	Повар 4 разряда	10 лет
2.	Эдильбаева Кайтархан	Повар	Повар 4 разряда	6 лет
3.	Аджиева Майра	Помощник повара	Среднее образование	2 года

В школе работает бракеражная комиссия, задачей которой является ежедневное снятие проб с годовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале.

Состав комиссии:

Директор – Акимова А.А.

Социальный педагог- Абдулсаметова В.Б.

Зам.дир.по УВР – Махмудова К.Н.

Рабочий день в столовой начинается в 8.00 и заканчивается в 15 ч.

Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте.

Главная задача школьной столовой - обслуживание определенного количества учащихся в короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая, ложки и вилки из нержавеющей стали.

Для раздачи порционных блюд на тарелках используются обычные подносы. Использованная посуда относится вручную каждым учащимся к окошку моечной.

В школьной столовой МКОУ « Терекли-Мекте5бская СОШ имени Кадрии»» уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации школьного питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Образцы пищи хранятся в стеклянной таре в холодильнике двое суток.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы со стульями и лавками. Столы после каждого приема пищи притираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами. Периодически работники столовой проходят инструктаж, сдают зачет по санминимуму, раз в год проходят медосмотр.

Для питания учащихся в школьной столовой разработаны примерное и фактическое двухнедельное меню горячих обедов, сбалансированное по содержанию и калорийности.

В школе действует программа «Правильное питание», цель которой является обеспечение качественным питанием обучающихся в школе. В рамках программы классные руководители проводят классные часы и родительские собрания на темы школьного питания и пропаганде здорового образа жизни.

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает и положительный результат. В школьной столовой проводятся в настоящий момент и планируются проводить в будущем, праздники классных коллективов: День именинника, праздничные огоньки, конкурсы с привлечением родителей и общественности. Работники школьной столовой с удовольствием участвуют во внеклассной жизни коллектива. Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.