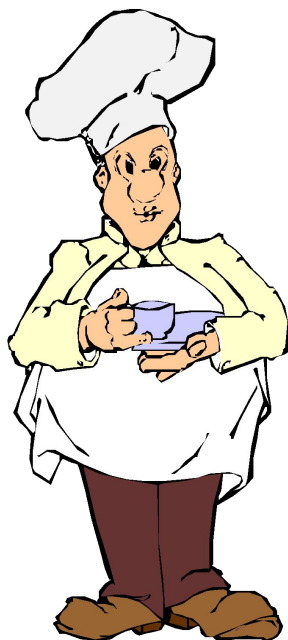




**ОРГАНИЗАЦИЯ  
ПИТАНИЯ В МОУ  
УДИМСКАЯ №2 СОШ**

**2014-2015  
учебный год**



## Справка

- *Питание учащихся осуществляется на базе школьной столовой, работающей на продовольственном сырье.*
- *Имеются все необходимые помещения для приготовления пищи в соответствии с типом пищеблока (кроме холодного цеха)*
- *Приём пищи проходит в зале столовой, оборудованном на 72 посадочных места.*
- *Учащимся всех классов предоставлена возможность приобретать горячие обеды и завтраки*
- *Порции отпускаются согласно возрастным категориям учащихся (7 – 11 лет, 12 – 18 лет).*
- *В рацион питания учащихся включены молочные продукты, рыба, мясо, овощи, фрукты.*
- *Стоимость обедов для 1-4 классов – 40 руб., группа продленного дня – 50 руб., 5 -11 кл. – 45 руб*
- *Торговой наценки нет.*

- Ежедневно столовая обслуживает около 250 чел.
- В летний период на базе школьной столовой осуществляется питание воспитанников оздоровительного лагеря.



- Работники пищеблока являются штатными сотрудниками ОУ.
- 1 раз в 2 года проводится гигиеническое обучение всех работников столовой.

# Штат работников столовой укомплектован 2-мя поварами, кухонной рабочей и кладовщиком



**Кадровый состав (сентябрь 2014 года):**

<i>Работники столовой</i>	<i>Должность</i>	<i>Образование</i>	<i>Стаж работы в системе образования</i>
<i>Гопенко О.И.</i>	<i>Повар</i>	<i>Высшее</i>	<i>6 лет</i>
<i>Соловьева Г.А.</i>	<i>Повар</i>	<i>Начальное профессиональное</i>	<i>9 лет</i>
<i>Лешукова Е.В.</i>	<i>Подсобный рабочий</i>	<i>Начальное профессиональное</i>	<i>4 года</i>
<i>Карачева Л.В.</i>	<i>Кладовщик 0,5 ст.</i>	<i>Среднее профессиональное</i>	<i>15 лет</i>



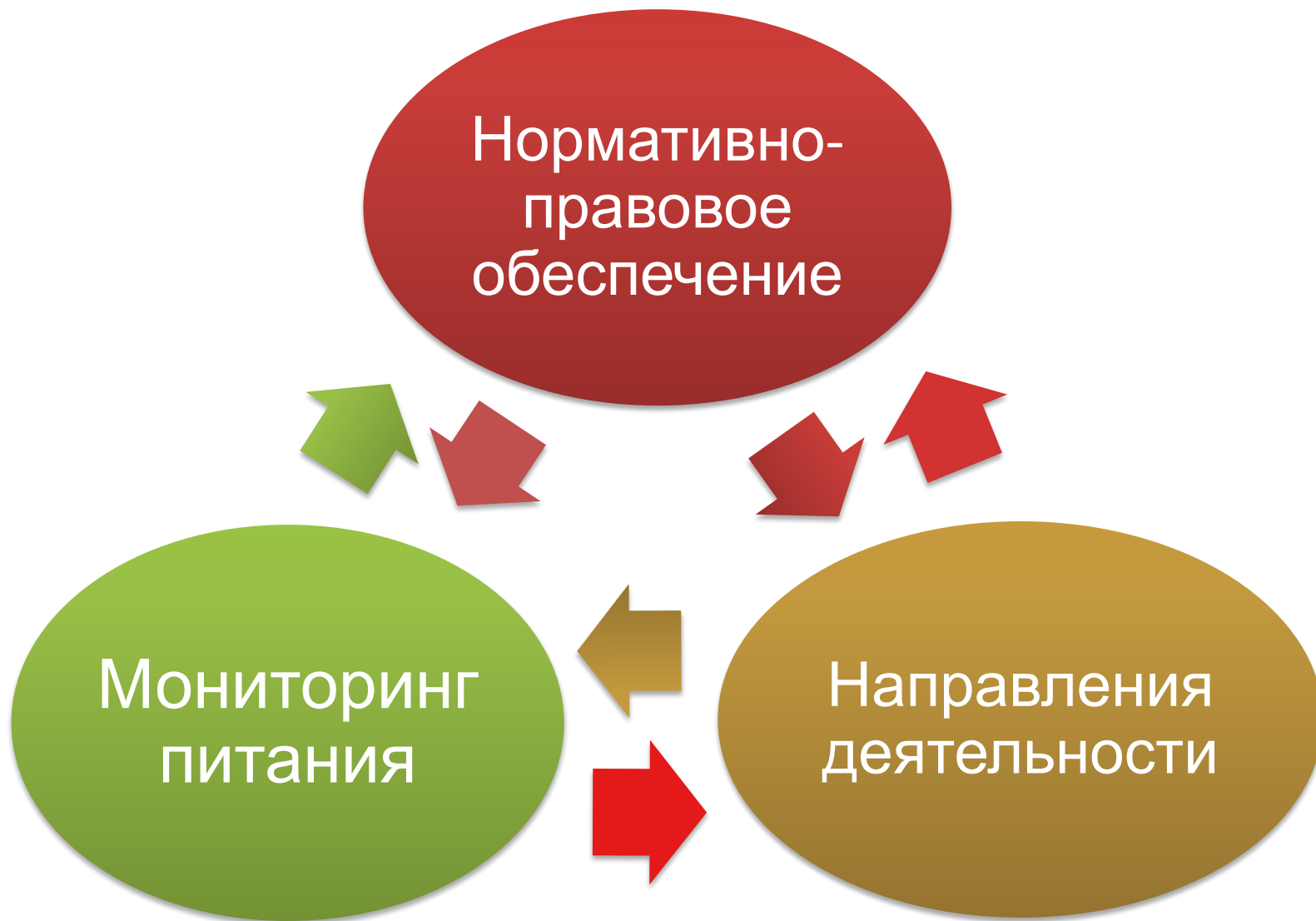
# Сведения об укомплектованности столовой на сентябрь 2014

	Число работников		Со специальным образованием	Имеют квалифика- ционный разряд
	по штату	фактически укомплекто- вано		
<b>Всего работников:</b>	4	4	4	2
повара	2	2	2	2
кладовщик	0,5 ст.	0,5 ст.	1	-
кухонная рабочая	1	1	1	-

# **Основные задачи по организации питания в ОУ:**

- 1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных администрацией МО «Котласский муниципальный район».*
- 2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).*
- 3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока.*
- 4. Повышение культуры питания.*
- 5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.*
- 6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.*
- 7. Систематический анализ охвата питанием учащихся ОУ.*

# Организация питания



# Нормативно-правовое обеспечение

- **Нормативные документы РФ, Архангельской области, МО «Котласский муниципальный район».**
- **Школьные локальные акты:**
  1. **План введения в действие санитарно –эпидемиологических требований к организации питания (СанПиН 2.4.5.2409- 08).**
  2. **Примерное 10-дневное меню для 2-х возрастов.**
  3. **Программа производственного контроля с применением лабораторных методов исследования готовой продукции.**
  4. **Программа «Здоровое питание» по организации контроля, улучшению качества питания и увеличению охвата питанием учащихся .**



# Направления деятельности

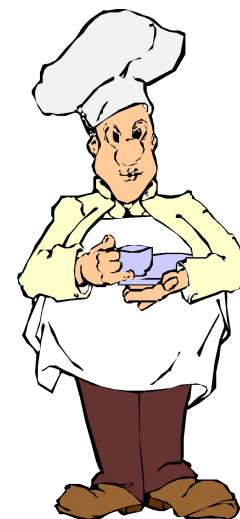
## 1. Организационные моменты (август):

- ✓ *Утверждение графика работы столовой, режима работы и отдыха работников столовой.*
- ✓ *Утверждение графика питания учащихся.*
- ✓ *Создание бракеражной комиссии.*
- ✓ *Утверждение стоимости питания.*
- ✓ *Утверждение графика дежурства учащихся.*
- ✓ *Утверждение графика проведения генеральной уборки на пищеблоке.*

*Утверждаются приказом директора школы, доводятся до сведения работников.*

# График питания учащихся в 2014-2015 уч.г.

- **1 урок 8.30 – 9.15** пер. 15 мин **1,2 завтрак- ГПД**
- **2 урок 9.30 – 10.15** пер. 15 мин 4, 5, 6, 7 - платно + льготники
- **3 урок 10.30 – 11.15** пер. 15 мин 8.9, 10, 11 - платно + льготники
- **4 урок 11.30 – 12.15** пер. 15 мин 3 кл.- платно + льготники
- **5 урок 12.30 – 13.15** пер. 10 мин 1, 2 (обед – ГПД)
- **6 урок 13.25 – 14.10** пер. 10 мин
- **7 урок 14.20 – 15.05** пер. 10 мин 1,2 (полдник ГПД)



# Направления деятельности

## 2. Организация льготного питания школьников:

- ✓ Составление и утверждение приказом списков учащихся (сентябрь, январь).
- ✓ Обновление документов, дающих учащимся право питаться на дотацию (сентябрь, январь).
- ✓ Ведение документации по льготному питанию, отчетность.



# Направления деятельности

***3. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.***

***4. Внутришкольный контроль .***

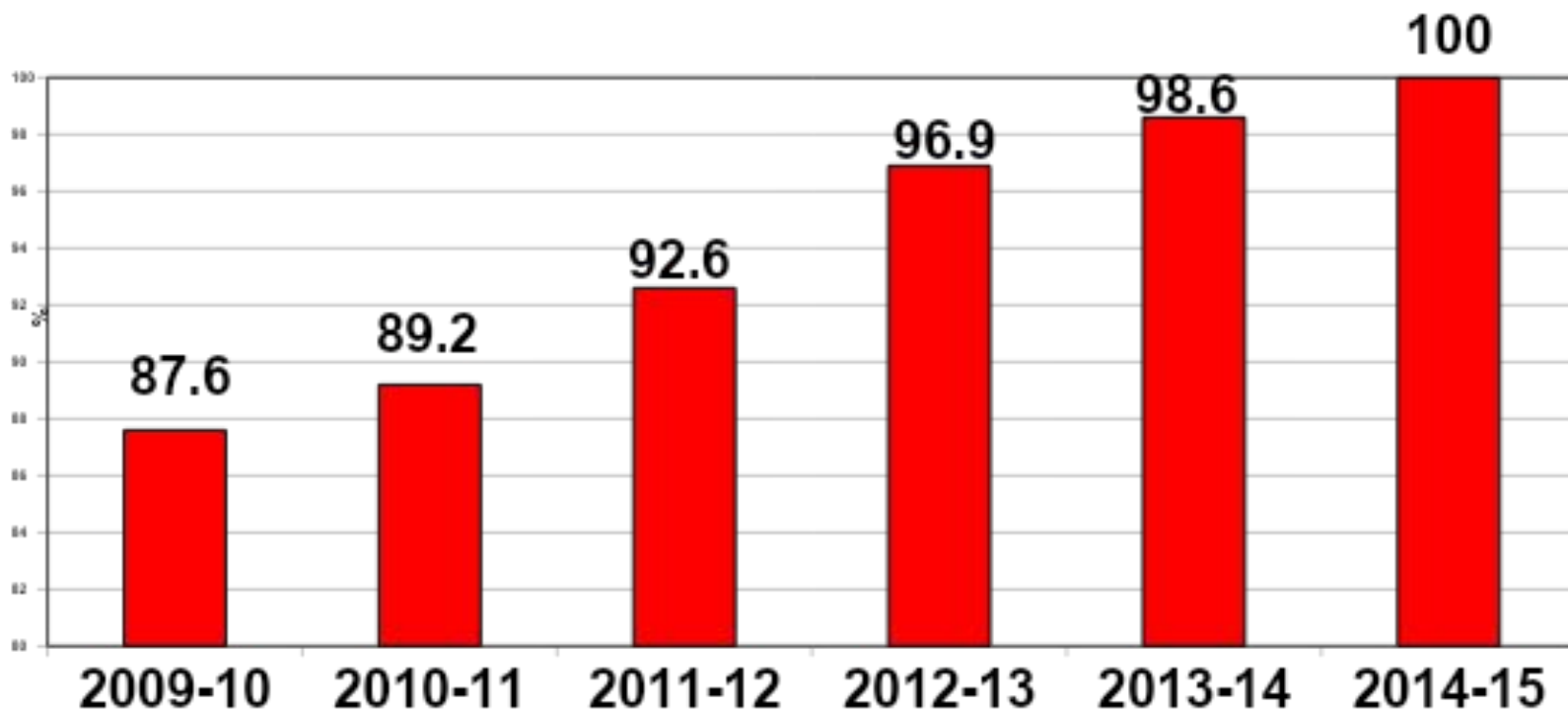
# Мониторинг питания

***Программа мониторинга включает в себя следующие разделы:***

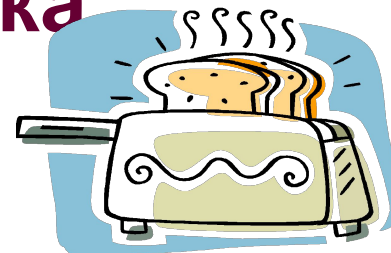
- Динамика охвата питанием учащихся.*
- Количество учащихся, получающих горячее питание (в сравнении с предыдущими годами обучения).*
- Обновление МТБ столовой.*
- Кадровый состав работников столовой.*



# Динамика охвата питанием



## 5. Обновление МТБ пищеблока



Затрачено средств	2013 г.	2014 г.	2015 г., 2016 г. запланировано
Приобретено оборудование	-электромясорубка -стеллажи для посуды	- посудомоечная машина	-электроводонаг- реватель, -стол для готовой продукции

# Меню

- Меню МОУ Удимская №2 СОШ составлено в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5. 2409-08

## Согласно п.VI. Требования к организации здорового питания и формированию примерного 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)**.
- **Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться** с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

