

ОРГАНИЗАЦИЯ
ПИТАНИЯ В МОУ
«ШИПИЦЫНСКАЯ
СОШ»

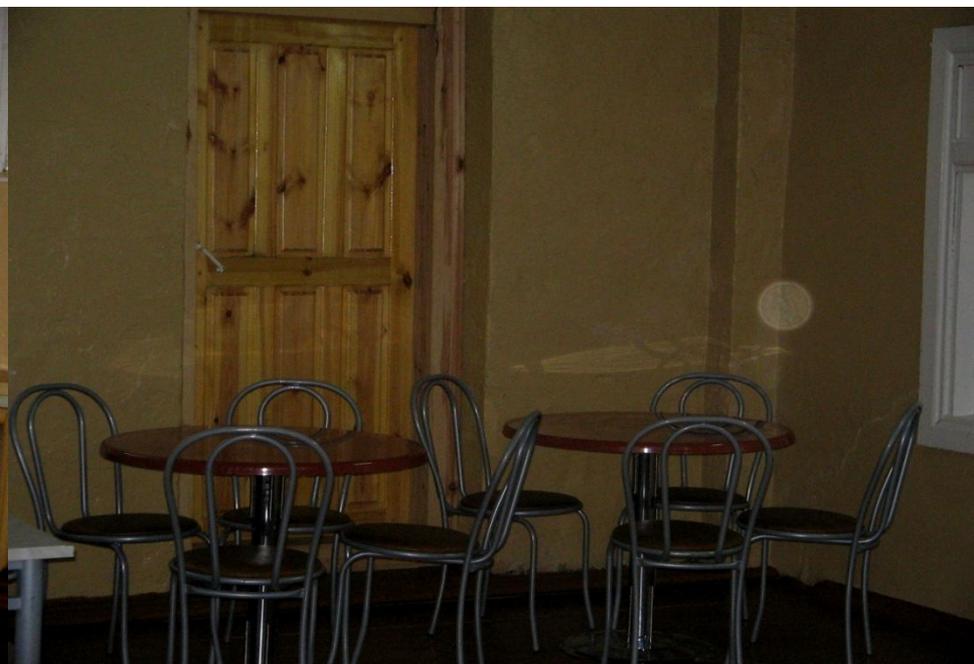


21 февраля 2012 г.



Справка

- *Питание учащихся осуществляется на базе школьной столовой, работающей на продовольственном сырье.*
- *Имеются все необходимые помещения для приготовления пищи в соответствии с типом пищеблока.*
- *С 2007-2008 уч.г. учащимся всех классов предоставлена возможность приобретать горячие обеды и завтраки (ранее предлагались только 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 – 35 руб, 5 -11 кл. – 40 руб, завтраков для 1-4 – 25 руб, 5-11 кл. – 28 руб.*
- *Торговой наценки нет.*



**Приём пищи проходит
в зале столовой,
оборудованном на 100
посадочных мест.**

- *Ежедневно столовая обслуживает около 300 чел.*

В летний период на базе школьной столовой осуществляется питание воспитанников оздоровительного лагеря.

Работники пищеблока являются штатными сотрудниками ОУ.

Ежегодно проводится гигиеническое обучение и аттестация всех работников столовой.



Штат работников столовой укомплектован шеф - поваром , 2-мя поварами, кухонной рабочей



Кадровый состав (январь 2011 года):

Работники столовой	Должность	Образование	Стаж работы (только для поваров), лет		Прохождение курсовой подготовки (год, тема курсов)
			Всего	в ОУ	
Балакшина Н.В.	Повар	среднее	39	24	-
Касаткина А.В.	Шеф-повар	Среднее профессиональное (технолог общественного питания)	3,4	2	«Организация здорового питания и технология приготовления пищи в школе» (2010 г.)
Красикова А.А.	Подсобный рабочий	Основное общее	35	24	-
Стрекаловская Е.П.	Повар	Начальное профессиональное	2	1	-



Сведения об укомплектованности столовой на январь 2012 г.

	Число работников		Со специальным образованием	Имеют квалифика- ционный разряд
	по штату	фактически укомплекто- вано		
Всего работников:	4	4	4	4
повара	3	3	3	3
кухонные рабочие	1	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 20-дневное меню для 2-х возрастов.**
 3. **Ассортиментный перечень .**
 4. **Программа производственного контроля с применением лабораторных методов исследования готовой продукции.**
 5. **План (программа) мероприятий 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 администрации, учителей, учащихся.*
- ✓ *Утверждение графика проведения генеральной уборки на пищеблоке.*

п.1-6 Утверждаются приказом директора школы, доводятся до сведения работников.

График питания учащихся в 2011-2012 уч.г.

- 1 урок 8.30 – 9.15 пер. 10 мин - молоко 1,2,4 кл.
- 2 урок 9.25 – 10.10 пер. 20 мин - 1, 2 кл. (завтрак) + 1-11 кл.(компенсация)
- 3 урок 10.30 – 11.15 пер. 20 мин - 4,5,6,7 кл.(обедаы) - платно + молоко 3 кл.
- 4 урок 11.35 – 12.20 пер. 15 мин - 3, 8, 9, 10, 11 кл. (обедаы)
- 5 урок 12.35 – 13.20 пер. 10 мин - учащиеся групп подвоза к месту проживания и занимающиеся в ЦДО
- 6 урок 13.30 – 14.15 пер. 10 мин
- 7 урок 14.25 – 15.10 пер. 10 мин
- 8 урок 15.20 – 16.05 пер. 10 мин



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. Реализация программы «Школьное молоко»:

- ✓ *Составление и утверждение (приказом) списков учащихся 1-4 классов (сентябрь).*
- ✓ *Закрепление приказом по школе ответственных лиц за обеспечение учащихся 1 – 4 классов молочной продукцией.*
- ✓ *Оформление отчетных документов.*
- ✓ *В целях пропаганды полезных свойств молока учителями начальной школы проводятся классные часы.*
- ✓ *В 2010 – 2011 уч. году педагоги и учащиеся 1-4 классов были участниками, победителями и призёрами школьного и районного конкурсов творческих работ «Молоко – это здорово!»*
- ✓ *В школе оформлен стенд «Школьное молоко».*

Направления деятельности

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди учащихся и их родителей.

- *Классные часы, беседы, викторины, конкурсы, КВН, станционные игры « Я здоровьем дорожу!», «Гигиена питания», « Правила питания» и т.д*
- *Выступления на родительских собраниях, заседаниях родительского комитета.*
- *Работа с педагогами (педагогические советы, производственные и административные совещания и т.д.)*
- *Оформление сменного стенда «Давайте питаться правильно!»*



Направления деятельности

5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

6. Внутришкольный контроль .

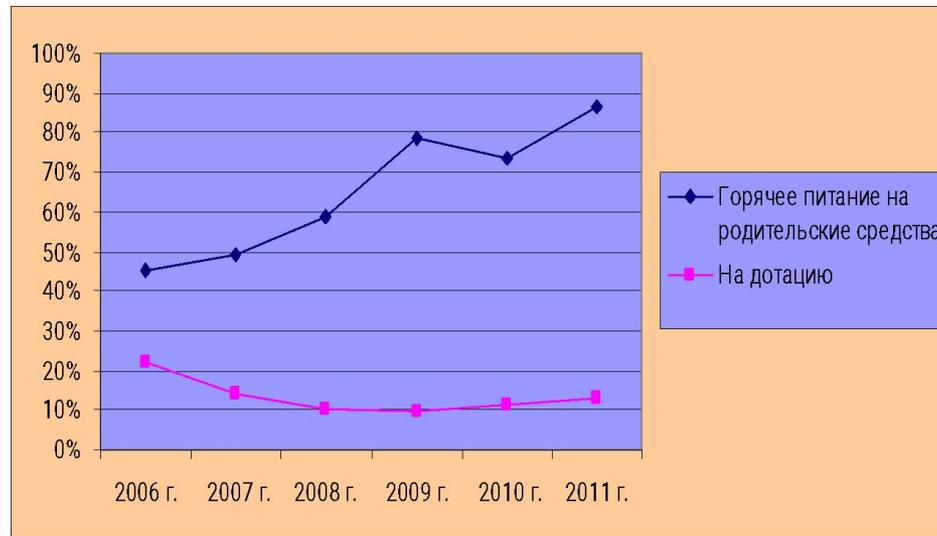
Мониторинг питания

Программа мониторинга включает в себя следующие разделы:

- Динамика охвата питанием учащихся.*
- Динамика выявления у учащихся заболеваний пищеварительной системы.*
- Количество учащихся, получающих горячее питание (в сравнении с предыдущими годами обучения).*
- Удовлетворённость качеством питания участников образовательного процесса.*
- Обновление МТБ столовой.*
- Кадровый состав работников столовой.*



Динамика охвата питанием



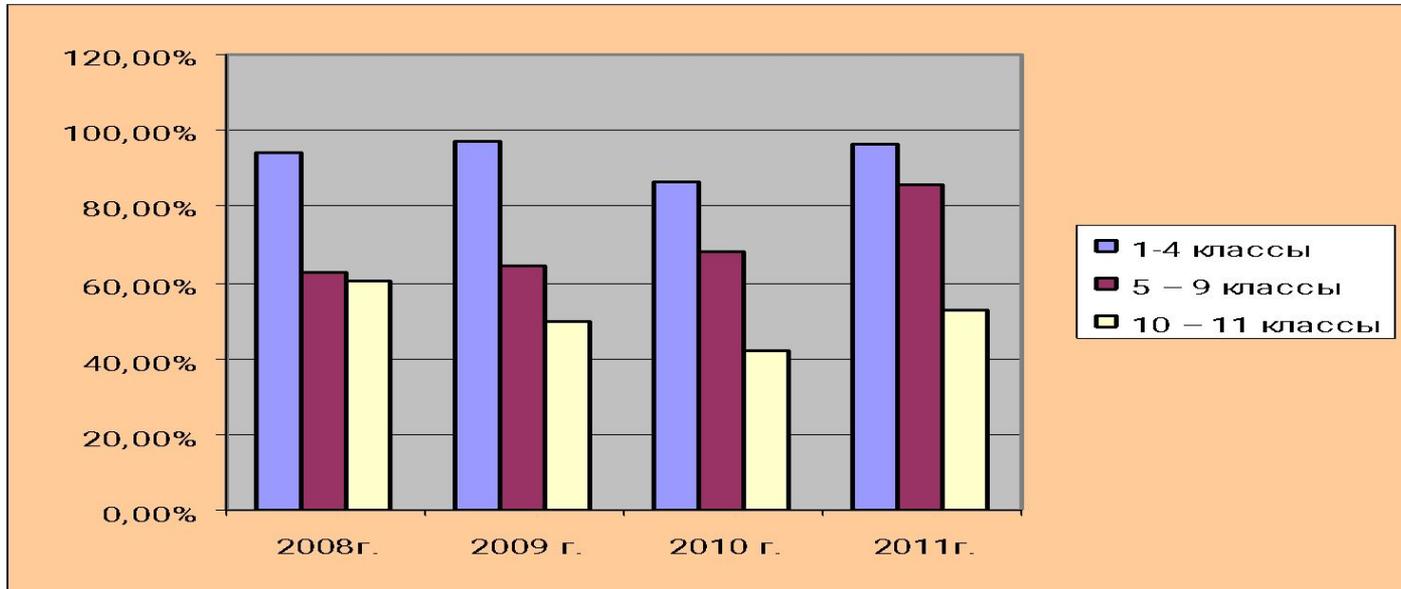
Год	Горячее питание на родительские средства	На дотацию
2006 г.	45%	22%
2007 г.	49%	14%
2008 г.	59%	10%
2009 г.	78,40%	9,40%
2010 г.	73,30%	11,30%
2011 г.	86,40%	13%

Динамика выявления у учащихся заболеваний пищеварительной системы



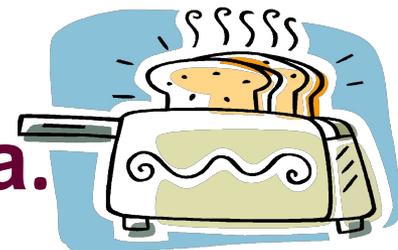
2007г.	2008г.	2009г.	2010г.	2011г.
8,90%	8,70%	6,60%	5,80%	4%

Количество учащихся, получающих горячее питание



Классы	2008г.	2009 г.	2010 г.	2011г.
1-4 классы	93,9 %	96,9 %	86,1 %	96,3 %
5 - 9 классы	63 %	64,4 %	67,9 %	85,4 %
10 - 11 классы	60,5 %	50 %	42,1 %	53,1 %

5. Обновление МТБ пищеблока.



Затрачено средств	2008 г.	2009 г.	2010 г.	2011 г.
Всего (в руб.)	97 164 руб.	46 034 руб.	82 046 руб.	61 900 руб.
Приобретено оборудование	1. Посуда (стаканы, тарелки, ложки, вилки из нержавеющей стали). 2. Мебель для столовой.	1. Шкаф холодильный. 2. Посуда. 3. Электрокипятильник. 4. Бак из н/ст для компотов.	1. Столы разделочные (11 штук). 2. Ванны моечные для посуды (5 шт.) 3. Ванны моечные для кухонного инвентаря (2 шт.) 4. Весы.	1. Жарочный шкаф. 2. Овощерезка. 3. Ножи. 4. Стаканы. 5. Стеллажи для тарелок. 6. Бак для воды 7. Таз алюминиевый.

За последние два года произведён ремонт моечной, проложены новые пластиковые водопроводные трубы, пол облицован керамической плиткой.

В настоящее время требуется замена электросковороды, электромясорубки, мармитов для 1,2 блюд, 4 электроплит, холодильной витрины (на общую сумму 181,2 тыс. руб.), монтаж вентиляционного оборудования.

Необходима также установка дополнительных раковин для мытья рук (3 шт. на сумму 5 650 руб.), электрополотенец (2 шт. на сумму 4 700 руб.).