



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»
ИНН 0545020580, КПП 055401001,
РД, 368300, г. Каспийск, Орджоникидзе, 8 kas.shola1@mail.ru т. 5-22-40, 5-20-73

Информационная справка по организации горячего питания МБОУ «СОШ №1» НА 1 февраля 2021 ГОДА

Организационно-правовое обеспечение деятельности образовательного учреждения и система управления

Общеобразовательное учреждение - муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» создано в 1936 году.

Учредитель: муниципальное образование городской округ «город Каспийск»

Юридический адрес: г. Каспийск, ул. Орджоникидзе, 8

Фактический адрес: г. Каспийск, ул. Орджоникидзе, 8

ИНН: 0545020580

Реквизиты ЕРЮЛ: 10705045002000

Осуществляет образовательную деятельность в соответствии с Уставом, утвержденным постановлением Администрации городского округа «город Каспийск» «24» декабря 2015 года и лицензией 05A01 №0001654 от «22» апреля 2014 года, выданной МОН РД на срок действия - бессрочно - на право ведения образовательных программ:

1. Начальное общее образование
2. Основное общее образование
3. Среднее общее образование

Общеобразовательное учреждение имеет свидетельство о государственной аккредитации 05A01 № 0000909 от 13.01.2015 г., выданной МОН РД на срок действия - до 13 января 2027 г.

Школа основана в 1936 году.

Состоит из двух корпусов: четырехэтажное здание, введенное в эксплуатацию в 1936 году и трехэтажная пристройка, функционирующая с 1991 года.

В школьном здании созданы необходимые условия для сбережения здоровья учащихся. Все школьные помещения соответствуют санитарным и гигиеническим нормам, нормам пожарной безопасности, требованиям охраны здоровья и охраны труда обучающихся.

В школе работает современная **столовая** на 120 посадочных мест с обеденным залом, 600 м²;

Горячее питание в школе организовано для обучающихся 1- 4 классов.

При организации питания администрация МБОУ «СОШ №1» руководствуется нормативными документами:

1. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (
2. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12(30).03.99г. №52-ФЗ.
3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ
4. ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ
5. ЗРФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1
6. Сан Пин 2.3.2.1078-01
7. Сан Пин 2.4.5.2409-08
8. Сан Пин 2.3.2.1940-05
9. Методические рекомендации МР№0100/8604-07-34 от 24.08.2007
10. Письмо Минобрнауки России "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников"
11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"
12. Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"
13. Техническая документация на пищевые продукты.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

Вопрос об организации правильного школьного питания является одним из приоритетных. В школе работает современная столовая на 120 посадочных мест с обеденным залом, 600 м²;
Столовая расположена в удобном для посещения месте в школьном здании на первом этаже нового корпуса, который был построен в 1991 году, а с 1992 года начала функционировать столовая. Стоит отметить, что школьная столовая сегодня находится в хорошем состоянии. Перед началом нового учебного года в ней были проведены ремонтные работы и сейчас она представлена в обновленном стиле, с наглядной агитацией и оборудованием. Здесь имеется горячая и холодная вода, питьевая вода.

На 1 февраля 2021 года в МБОУ «СОШ №1» обучается 1050 обучающихся начальной школы.

Горячим питанием охвачено 1050 обучающихся, из них 3 обучающихся получают компенсационные выплаты на питание. В помещении приема пищи 120 посадочных мест.

Столовая осуществляет производительную деятельность в 6 дней: с

понедельника по субботу включительно – в режиме работы школы (только 1-е классы – в 5 дней)

Отпуск питания организован по классам, по графику, утвержденному директором школы.

Используются две перемены, продолжительностью по 10 минут после второго урока и третьего уроков I и II смены. График питания размещен в столовой ОУ.

Количество работников в пищеблоке:

Османова Таисия Нажмудиновна, повар;

Уруджева Хурмет Муртузаевна, пом. повара;

Мирзаханова Аминат Магомедовна, посудомойщица;

Акопян Сарида Магомедовна, техничка;

Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой: пройден медосмотр, сделаны все необходимые прививки: АДСМ, КОРЬ, ГЕПАТИТ;

Проведена аттестация по специальности в 2018 году.

Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов, своевременно проводится медосмотр и профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация. Созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Ответственным за организацию питания от администрации назначена зам. директора по УВР Гамидова С.Д.;

В школе разработан пакет нормативных документов:

- «Положение о бракеражной комиссии» принято на заседании педагогического совета МБОУ «СОШ №1» (протокол №1 от 20 августа 2020г) и утверждено директором МБОУ «СОШ №1» Алиевой Ф. Г.
- «Положение о школьной столовой», утверждено директором МБОУ «СОШ №1» Алиевой Ф. Г. и согласовано с председателем ПК МБОУ «СОШ №1» Мирзаевой А.М. 22 августа 2020г
- Приказ "Об организации питания в школе" от 22 августа 2020г №36;
- Приказ «О соблюдении санитарных норм в школьной столовой» от 22 августа 2020г № 36-1;
- Приказ «О создании бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №1» городского округа «город Каспийск» от «22» августа 2020 г №37;
- Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся «Школа – территория здорового питания», срок реализации 2019- 2021 годы, утверждена приказом директора МБОУ «СОШ №1» Алиевой Ф.Г. № 93 от 29 августа 2019г.;
- Приказ о создании комиссии родительского контроля за организацией горячего питания, №42 от 31.08. 2020г.;
- Положение о комиссии родительского контроля за организацией горячего питания;

Для осуществления контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – эпидемиологических требований приказом директора школы создана бракеражная комиссия. Определен состав бракеражной комиссии:

Гамидова С.Д., заместитель директора по УВР, председатель комиссии;

Рамазанов И.М., заведующий хозяйственной частью, член комиссии;

Мирзаева А.М., председатель профкома, член комиссии;

Кадиева Т.С., медицинский работник;

Багомедова П.С., медицинский работник;

Газалиева С. М., родительский комитет;

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установочной формы и оформляется подписями членов комиссии ежедневно.

Акты о проверке прилагаются.

Пищеблок контролируют медицинские фельдшера: Кадиева Тамара Самировна и Багомедова Патимат Саидовна. Фельдшера входят в состав бракеражной комиссии, участвуют в проверках, берут пробу готовой продукции и хранят ее в холодильнике 72 часа. Ведут Журнал учета температурного холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, Журнал здоровья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Документация по питанию поваром ведется своевременно, имеются журналы бракеража сырой и готовой продукции, журнал контроля выхода готовых блюд, накопительные ведомости, журнал посещаемости, Журнал учета продуктов питания. Имеются технологические карты на каждое блюдо.

Рабочее время работников пищеблока: с 08.00 до 18.00.

В школьной столовой имеется технологическое оборудование:

№	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО
	Столовая (зал)	
1	Обеденные столы:	30 шт.
2	Стулья	120 шт.
3	Рукомойники	10 шт.
4	Сушилки для рук	2 шт.
	Кухня	
1	Стеллажи железные	4 шт.
2	Печь ОП	2 шт.

3	Шкаф эл. д/вент	1 шт.
4	Электрический жарочный шкаф	1 шт.
5	Раздаточная линия	1 шт.
6	Стол кондитерский	2 шт.
7	Холодильный шкаф	1 шт.
Посудомоечный зал		
1	Мойки для посуды	6 шт.
2	Стеллажи железные	4 шт.
3	Стол для грязной посуды	1 шт.
4	Общая моечная ванна	1 шт.
Мясной цех		
1	Стол для разделки мяса	2 шт.
2	Стол для разделки рыбы	2 шт.
3	Мясорубка	1 шт.
Кладовая		
1	Холодильник	2 шт.
2	Морозильник	1 шт.
3	Подтоварники	6 шт.
4	Стеллажи деревянные	1 шт.
5	Стол	3 шт.

Во всех холодильниках имеются термометры;
Вытяжка находится в исправном состоянии.

Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении.

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией осуществляется при взаимодействии с комиссией родительского контроля по организации горячего питания, утвержденная приказом директора школы №42 от 31.08. 2020года.

Комиссия составляется на добровольных началах и осуществляет следующие функции: экспертиза питания обучающихся, контроль за количеством и качеством приготовленной согласно меню пище, изучение мнения обучающихся и их родителей по организации и улучшению питания обучаю, соблюдение санитарно –гигиенических норм и требований. Комиссия осуществляет проверку не реже 1 раза в месяц.

Директор



Ф.Г. Алиева