**[Информация об условиях питания в МОУ Бомнакская СОШ 2014-2015 год](http://zeya-school4.ru/index.php/materialno-tekhnicheskoe-obespechenie/314-informatsiya-ob-usloviyakh-pitaniya-v-mobu-sosh-4-2014-2015-god)**

В МОУ Бомнакской СОШ разработана и реализуется программа «Здоровое питание». Школьная столовая содержит 50 посадочных мест.

Школьная столовая и пищеблок оснащены технологическим оборудованием, мебелью, инвентарём, посудой. Количество столовой посуды – свыше 2-х комплектов на число обучающихся, питающихся в две перемены для первой ступени обучения и второй и третьей.

Питание обучающихся

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Год | 1-4 | | 5-7 | | 8-11 | | ИТОГ  % | |
| Горячее | Буфет | Горячее | Буфет | Горячее | Буфет | Горячее | Буфет |
| 2014-2015 | 27 | - | 31 | - | 12 | - | 70  100% | - |

С сентября 2012 года реализовывается региональная программа «Школьное молоко», в соответствии с которой обучающиеся 1- 7 классов каждый день бесплатно получают качественное молоко.

В наличии имеется 10- дневное перспективное меню, согласованное с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора и специально разработанная технологическая картотека готовых блюд: карточки, с названиями блюд, выходом в готовом виде, с раскладкой продуктов, с химическим составом и калорийностью, а также со сведениями о технологии приготовления блюд. Наличие перспективного меню позволяет заранее поставлять продукты.

Практически всегда витаминизация проводится на пищеблоке медработником. Ежедневно витаминизируют третьи блюда обеда, включая чай. Витаминизацию готовых блюд проводят непосредственно перед их раздачей.

Со стороны медработника школы осуществляется контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд, проводятся взятия проб с блюд, готовых блюд.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой санитарных правил.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе пяти человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием".

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения. Информация заносится в «Журнал учета температурного режима».

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

В школе отводится большая роль соблюдению правильного режима питания. Кормление обучающихся осуществляется, в одни и те же часы.

За соблюдением графика посещений школьной столовой  следят дежурный учитель по школе и классные руководители.

При организации горячего питания в школе соблюдаются следующие меры по профилактике пищевых отравлений: выбираются безопасные пищевые продукты, пища тщательно приготавливается с соблюдением правильных технологий, приготовленная пища не хранится, а употребляется сразу. Не допускается соприкосновения сырых и готовых пищевых продуктов, тщательное мытьё рук перед приёмом пищи, школьная столовая содержится в чистоте, продукты питания защищены от насекомых и грызунов, используется только чистая вода, как для питья, так и для приготовления пищи.

В течение года проводятся мероприятия по пропаганде здорового питания школьников.