



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
МО «НОВОЛАКСКИЙ РАЙОН»
МКОУ «ТУХЧАРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»

367020 РД, Новолакский район, с Тухчар (новострой). Тел. 8 960 407 76 70 эл. адрес: tuhcharskaysosh@mail.ru

Школьная столовая



Шеф-повар: Гасанова Заира Гарун-Саидовна
Помощники повара: Алиева Валинтина
Магомедшариповна
Кладовщик: Максудов Мамма Максудович





ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.

ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И РАЗВИТИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

ПРИКАЗ №458 от 03.09.2019г. «Об организации горячего питания в школе»;

«О назначении ответственного за горячее питание в 1-4 классах и соблюдение норм СанПиНа в столовой школы»

[Памятка о здоровом питании.](#)

[Принципы здорового питания школьников \(презентация для родителей\)](#)

[Здоровое питание](#)

Оборудование пищеблока

Электросушитель для рук	Электрокипятильник КНЭ-100-01
Кухонный стеллаж СК- 1200/500	Ванна моечная
Хлеборезная машина АХМ-300Т	Весы CAS SW-S
Холодильник «Атлант»	Машинатестомесильная спиральн.Н20
Мармит 2-х блюд ЭМК 70Н	Холодильная камера
Овощерезка МПР- 350М-02	Машина посудомоечная МПК 700-7,71
Островной вытяжной зонт ЗВООК-2220	Шкаф холодильный (3шт)
Шкаф пекарный ШПСМ	Котел пищеварочный КПЭМ 160
Полка для разделочных досок	Стол� производственные
Электроводонагреватель ЭВПС 15	
Плита электрическая ПЭС -4Ш	

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

В школе обучается 207 детей. Вопрос об организации правильного школьного питания является одним из приоритетных. В 2014 году было закуплено технологическое оборудование. Обеденный зал, рассчитан на 144 посадочных мест. Выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации школьного питания. Расширен ассортимент блюд для школьного питания. В меню для учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ проводится их витаминизация. Питание школьников организовано на больших переменах.

В среднем за одну перемену персонал столовой обслуживает 88 человек.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником, ведутся журналы: санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал готовой кулинарной продукции, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал готовой пищевой продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. За качеством питания следит бракеражная комиссия.

В школе разработана и успешно реализуется программа "Я - здоровый человек". В ходе реализации программы проводится просветительская работа с учащимися, родителями о правильном питании. Классными

руководителями были проведены классные: "Где и как мы едим", "Что надо есть, чтобы...", "Разговор о правильном питании", "Правила поведения за столом", конкурс газет "О вкусной и здоровой пищи", проведены родительские собрания "Здоровье вашей семьи", беседы по классам ребятами из волонтерского отряда "Благовест". Проводится анкетирования учащихся и родителей по вопросам питания. Так по результатам анкеты в 2016 году - Удовлетворяет ли Вас система организации питания? - 87% родителей дали положительный ответ.