

## СПРАВКА

### «Об организации питания школьников

МБОУ «СОШ №2» г. Сафоново»

В МБОУ «СОШ №2» г. Сафоново осуществляется бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов в количестве 168 человек. Для 12 обучающихся, находящихся на индивидуальном домашнем обучении, имеющих статус ОВЗ организована, выдача сух.пайков, для 2 –х человек из числа обучающихся, имеющих статус ОВЗ, но посещающих ОУ организованы горячие обеды и завтраки.

Посещение обучающимися столовой осуществляется по графику, утвержденному директором МБОУ. Ведется журнал бракеража готовой продукции.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи согласно утвержденного директором МБОУ графика. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию,

прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям следить:
  - за поведением детей,
  - санитарным состоянием столовой.

Справка составлена ответственным за организацию питания МБОУ «СОШ №2» г. Сафоново Андреевой Л.П. \_\_\_\_\_

Члены комиссии

Андреева Л.П. \_\_\_\_\_

Красильникова М.Ю. \_\_\_\_\_

Янчина Т.Ю. \_\_\_\_\_

Немченкова И.М. \_\_\_\_\_

