ИНФОРМАЦИЯ

об условиях питания и охраны здоровья учащихся МБОУ «СОШ № 7»

Столовая МБОУ «СОШ № 7» расположена на 1 этаже, имеет обеденный зал (117 кв.м) на 116 посадочных мест, кухню (42 кв.м), мойку (20,9 кв.м), подсобные помещения (83,5 кв.м) с необходимым оборудованием.

Столовая обеспечена посудой согласно нормам СанПиН, а так же моющими и дезинфицирующими средствами.

Организация горячего питания осуществляется по договору с МАУ "Комбинат школьного питания».

Организовано двух разовое горячее питание (сбалансированное) для учащихся с учетом льготных категорий. Посещение столовой проводится по графику, утвержденному приказом:

1 классы: I полугодие – 8.35 – 8.50, 11.25 – 11.35
II полугодие – 9.35-9.55, 11.45-12.05 (12.35-12.55)
2,3 классы: 14.45 – 15.05
4-5 классы: 9.40-10.00
6,7 классы: 15.50 – 16.10 (14.45 – 15.05)
8,9,10,11 классы: 10.45 – 11.05

На обеденных переменах для учащихся 5 – 11 классов в столовой присутствует дежурный учитель или администратор, учащиеся начальных классов принимаю пищу в присутствии классных руководителей. Общий охват учащихся горячим питанием в Учреждении составляет 95% .

В Учреждении работает буфет, в котором представлен широкий ассортимент продукции.

Ответственность за организацию питания в Учреждении возложена на заместителя руководителя по БОП Дмитриева Д.А., за организацию льготного питания - на социального педагога Гатилову А.П.

В обеденном зале вывешивается меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов, стоимость обеда. Десятидневное меню согласовано с Роспотребнадзором.

С целью витаминизации учащихся в еженедельное меню вводятся компоты, кисели и витаминизированные напитки.

Ежедневно в бракеражном журнале делают отметку о качестве приготовленных блюд школьный фельдшер Тимофеева Ф.Ш., дежурный учитель, дежурный администратор. Брокировочные журналы и журнал осмотра работников столовой ведутся в соответствии с требованиями СанПиН.

Обработка посуды и столов ведется в соответствии с требованиями СанПиН. Для разделки мясной и рыбной продукции, а также фруктов и овощей имеются специальные промаркерованные разделочные доски и ножи.

Для организации питьевого режима, на каждом этаже школы оборудованы специальные места для питья воды (фонтанчики). Фильтры на

них меняются 1 раз в 6 месяцев. Перед входом в столовую оборудованы раковины для мытья рук и дозаторы с жидким мылом и электрополотенца.

В школе имеется лицензированный медицинский кабинет. Медицинское обслуживание осуществляется на основании договора с МУЗ «ЦГБ»: проводятся плановые осмотры, вакцинация, диспансеризация учащихся и персонала школы.

Осуществляется ежегодная постановка юношей приписного возраста на первоначальный воинский учет и проведение медицинского осмотра данной категории учащихся по плану Военного комиссариата Мариинского и Чебулинского районов.