



Министерство образования Приморского края
Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Владивостокская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 1»
ул. Пушкинская, 19, г. Владивосток, 690091, телефон: 222-94-00, 222-50-69

Исх. от 30.09.2020 № *74*

Информационная справка об организации питания учащихся
КГОБУ Владивостокская КШИ №1

Организация питания в КГОБУ Владивостокская КШИ №1 регламентируется ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», постановлением Администрации Приморского края 08.02.2019 № 72-па "О внесении изменений в постановление Администрации Приморского края от 07.12.2012 № 395-па "Об утверждении государственной программы Приморского края "Развитие образования Приморского края" на 2013 - 2021 годы".

В КГОБУ Владивостокская КШИ №1 выполняются все санитарно-эпидемиологические требования предъявляемые к организации питания обучающихся в школе. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и обеда, начальные классы дополнительно обеспечиваются молоком, посещающие группу продленного дня – дополнительно полдником. Охвачено горячим питанием 100% обучающихся. Питание обучающихся осуществляется на общую сумму 181,50 рублей за счет денег краевого и федерального бюджета.

Меню разработано в соответствии с возрастными нормами, сбалансировано по содержанию белков, жиров, углеводов и витаминов, калорийности блюд. Используется примерное двухнедельное сезонное меню в

соответствии с нормами СанПин, утвержденное управлением Роспотребнадзора по Приморскому краю. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Проводится витаминизация третьих блюд. Ежедневный контроль качества готовой продукции, проверка качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдение сроков реализации осуществляется членами бракеражной комиссии. Ведется постоянный административный контроль соблюдения норм СанПиНа.

Ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал витаминизации третьих блюд;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал готовой пищевой продукции (бракеражный журнал).

На всю поставляемую продукцию с поставщиками заключены контракты. Соблюдаются нормы хранения и реализации продуктов.

Пищеблок укомплектован необходимой посудой, инвентарем, оснащен оборудованием.

Персонал столовой аттестован на знание санитарно-гигиенических норм и правил, регулярно проходит медицинский осмотр.

В помещении столовой оборудовано место для мытья рук учащимися, оборудованное дополнительно санитайзерами для обработки рук.

Имеется обеденный зал на 60 посадочных мест. Во время приема пищи в столовой организовано дежурство учителей.

По воспитанию культуры питания среди обучающихся проводятся классные часы, игровые программы, мастер-классы .

По вопросам организации школьного питания с родителями проводятся родительские собрания, лектории, анкетирование.

В настоящее время проводится работа по улучшению материально-технической базы столовой, эстетическому оформлению столовой, разработка и внедрение в систему школьного питания новых блюд.

Директор



О.С. Соколова