Организация питания обучающихся и воспитанников КОУ ОО

«Дмитровская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

1. В деятельности по организации питания воспитанников КОУ ОО

«Дмитровская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» руководствуется следующими документами:

* Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно- противоэпидемиологическом благополучии населения»
* Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
* Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20
* Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

 - В Постановлением Правительства Орловской области от 03.02.2014 г. № 16 «Об организации питания обучающихся за счѐт бюджетных ассигнований областного бюджета» с изменениями и дополнениями на текущий период

- Уставом КОУ ОО «Дмитровская общеобразовательная школа- интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

* + Положением КОУ ОО «Дмитровская специальная общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» «Об организации рационального питания»
1. Состояние материальной базы для организации питания воспитанников.

Наличие и состояние пищеблока, зала столовой, количество посадочных мест, смен.

1

Пищеблок

|  |  |
| --- | --- |
| Зал столовой | 1 |
| Посадочные места | 60 |
| Смены | 2 |

Состояние пищеблока и зала столовой хорошее. Ежегодно проводится ремонт пищеблока и зала столовой.

Наличие цехов на пищеблоке столовой и их обеспеченность технологическим оборудованием, инвентарем, посудой.

***Овощной цех:*** картофелечистка – 1 шт., стол- 1 шт.;

***Хлебный цех:*** стол – 1 шт., хлебный шкаф – 1шт.

***Горячий цех***: плита электрическая – 2 шт., прилавок мармит электрический – 1 шт., жарочный шкаф – 1 шт., весы – 1 шт., стол – 5 шт., стол кондитерский – 1 шт., электрическая сковорода -1 шт., мясорубка -1 шт., электрическая печь (пароконвектомат) – 1 шт., подставка под пароконвектомат – 1 шт.

***Моечная посуды***: мойка 5-ти секционная – 1 шт., стеллажи для сушки посуды – 2 шт.; стол-2 шт., нагреватель для воды - 1 шт., стеллаж с решетчатыми полками (для посуды) – 1 шт., стеллаж кухонный – 1 шт., посудомоечная машина MB/EASY 40 – 1 шт.

Обеспеченность инвентарем и посудой – достаточно.

Наличие и состояние помещений и оборудования для хранения продуктов и запасов продовольствия.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Количество |
| Овощехранилище для картофеля | 1 |
| Овощехранилище для овощей | 1 |
| Овощехранилище для хранения консервации | 1 |
| Складское помещение при кухне для хранения продуктов, полученных для приготовления пищи и бакалеи (столы –2шт., весы– 1 шт., холодильник-2 шт.) | 1 |
| Продуктовая кладовая (ларь морозильный-1 шт., камера морозильная-1 шт., шкаф холодильный-3 шт., весытоварные -1 шт., весы электронные – 1 шт., стеллажи-2 шт., стол- 1шт., стул -1 шт.) | 2 |

1. Поддержание в рабочем состоянии материальной базы столовой

осуществляется рабочим-слесарем, электриком, а также по договорам,

заключѐнным при необходимости на техническое обслуживание технологического оборудования.

1. В школе имеются 3 повара (1 выполняет обязанности шеф-повара), 1 кухонная рабочая, медсестра.
2. Закупка продуктов питания осуществляется на основе Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
3. В школе-интернате организовано 5-ти разовое питание. Система контроля качества питания осуществляется комиссией по контролю качества питания **(**приказ № 269 от 01.09.2021 г**.)**, члены которой отслеживают качество продукции, сроки реализации продуктов, соблюдение гигиенических правил на пищеблоке, качество приготовления пищи, калорийность, соблюдение норм питания согласно меню. Осуществляется родительский контроль за организацией питания в школе-интернате.
4. В столовой ведется следующая документация: гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал витаминизации третьих блюд, ведомость контроля за рационом питания.