

Организация питания в ГКОУ КК школе - интернате пгт Ильского.

Питание воспитанников в ГКОУ КК школе - интернате пгт Ильского организуется на основании циклического меню (ежегодно утверждаемого ТО УФС Роспотребнадзора), разработанного в соответствии с Постановлением Главы государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В столовой школы-интерната готовятся к выполнению все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся. Все цеха: овощной, мясной, цех приготовления укомплектованы необходимым оборудованием.

Все работники столовой к 1 сентября 2021 г. прошли вакцинацию от COVID-19.

Работа сотрудников и обслуживающего персонала, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, будет организована с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок, смена которых производится не реже 1 раза в 3 часа), а также перчаток.

Обеденный зал оборудован необходимым количеством столов и стульев, организовано специальное место для гигиенической обработки рук, в котором имеются сушилки для рук, дозаторы с мыльным раствором и кожным антисептиком при входе.

В учреждении будут проводиться противоэпидемические мероприятия: ежедневная уборка помещений и оборудования в соответствии с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима пищеблока с обработкой всех контактных поверхностей после каждого посещения учащихся, генеральная уборка один раз в неделю (с использованием специально разрешенных сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств). Приготовлен для регулярного обеззараживания воздуха облучатель-рециркулятор передвижной (который может работать в присутствии людей), будет соблюдаться режим регулярного проветривания столовой в соответствии с графиком.

С целью соблюдения требований Роспотребнадзора, посадка учащихся запланирована по специально разработанному графику питания (ежегодно утверждаемого директором), с целью минимизации контактов учащихся в столовой. Количество детей в обеденном зале сокращено до 50% проектной вместимости.

За соблюдением установленного порядка в столовой следит дежурный администратор (учитель), классный руководитель.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время для дезинфекции (с этой целью приобретена новая промышленная посудомоечная машина, для мытья посуды при максимальных температурных режимах).

В школе имеются промаркированные холодильники, холодильные шкафы и морозильные камеры, предназначенные для хранения разного вида продуктов.

Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления.

В течение летнего периода проведены аукционы. Все контракты подписаны. Поставка продуктов осуществлена до 31.08.2021г. Все необходимое для осуществления питания детей имеется. Все продукты питания и товары сертифицированы, имеются сопроводительные документы.

Учащиеся школы-интерната получают 6-ти разовое бесплатное питание (ночующий контингент) и 2 –х разовое питание (приходящий контингент). В рацион питания учащихся обязательно входят свежие овощи, фрукты, соки, мясные и рыбные блюда, блюда из птицы, молочные каши, молоко и йогурты.

Натуральные нормы питания детей выполняются на 110% (отчеты МОН и МП КК)

В школе-интернате 203 воспитанника (из них 51 учащихся на домашнем обучении), 44 чел. в режиме ночующих, 108 чел. приходящих, все они охвачены сбалансированным горячим бесплатным питанием.

Ответственный за организацию школьного питания: заведующая производством — Московец Ирина Викторовна.

Заместитель директора по ВР

Л.Г. Егунова