

Условия питания и охраны здоровья учащихся МБОУ «СОШ №53г. Челябинска»

Организация питания учащихся

Для организации питания обучающихся в школе имеется:

- обеденный зал на 120 посадочных мест, оснащенный современной специализированной мебелью;
- пищеблок с современным оборудованием: плита четырехконфорочная, 2 промышленных холодильника, морозильные камеры, электрический водонагреватель, электросковорода, электрический мармит и т.д.

Обучающиеся школы имеют возможность получить горячее питание (платное из родительских средств и с дотацией из городского бюджета).

Организацию питания в школе осуществляет Акционерное общество «Комбинат социального питания города Челябинска» (буфетная продукция, горячее питание). На основании договора на оказание услуг по организации питания №1 от 09.01.2017 г. Бесплатное горячее питание было организовано для учащихся следующих категорий (приказ № 5/1 от 10.01.2017 г.) согласно Положению "Об утверждении Порядка организации льготного питания учащихся МБОУ «СОШ № 53 г. Челябинска»":

- дети с ограниченными возможностями здоровья;
- дети из многодетных семей;
- дети из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- дети по состоянию здоровья;

Ежедневно учащиеся имеют возможность получать и платное питание за счет средств родителей.

Режим работы школьной столовой:

Понедельник – пятница 8.00 -15.00

Режим питания:

2 перемена с 9.40 – 10.00 учащиеся 1-4 класс;

3 перемена с 10.45 – 11.05 учащиеся 5-7 классов;

4 перемена с 11.50 – 12.10 учащиеся 8-11 классов

Контроль за организацией питания в школе осуществляют:

Директор школы – Дяченко В.В.

Зам. директора по УВР – Бокова Н.А.

Ответственный за организацию питания обучающихся школы – Мыжевских И.А. и Анчугова Н.Н.

Работники школьной столовой:

- заведующая производством – Харитонович О.И.;
- повар;
- кондитер.

Питание в школьной столовой организовано и работает по 2-недельному меню для учащихся 1-4 классов, 5-9 классов и 10-11 классов, которое составлено в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.

В столовой выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. Ежедневно в меню включены салаты, витаминизированные продукты. Приготовление блюд, санитарная обработка кухонного инвентаря и посуды, содержание санитарного и эстетического уровня кухни и зала работниками столовой проводится добросовестно, в соответствии с нормативными требованиями.

В школе создана комиссия по контролю качества организации питания, которая регулярно проводит рейды по изучению состояния работы школьной столовой.