

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа №14 г. Иркутска»

Количество обучающихся – 123чел., в т.ч. обучающихся на дому - 9, обучающихся по СИПР - 5.

Кадровый состав работников столовой:

- Волкова Ольга Владимировна, повар 6 разряда, образование – среднее специальное, стаж работы - 28 лет, стаж работы в ОУ – 18 лет.
- Мареева Екатерина Михайловна, подсобный рабочий, образование – среднее специальное, стаж работы –10 лет, стаж работы в ОУ – 6 мес..
- Арапова Оксана Васильевна, подсобный рабочий, образование – среднее, стаж работы – 20 лет, стаж работы в ОУ –2 года.

Материально-техническая база столовой

Питание обучающихся ГОКУ СКШ №14 г. Иркутска обеспечивает школьная столовая, в которой осуществляется полное приготовление и реализация блюд.

Школьная столовая находится в здании образовательного учреждения и размещена на первом этаже. Режим работы столовой: с 8.00 до 16.00 часов, в соответствии с режимом дня. На школьном пищеблоке имеется необходимый набор помещений: обеденный зал площадью 35 м² на 48 посадочных мест, цех для приготовления пищи, зона раздачи, моечные зоны для столовой и кухонной посуды, холодильное оборудование, склад для сыпучих продуктов и для временного хранения овощей. При обеденном зале столовой установлены умывальники.

Столовая обеспечена оборудованием в соответствии с требованиями СанПин.

В 2017-2018 уч. году школа получила следующее технологическое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во	Стоимость, руб.
1.	Ванна моечная двухсекционная	1 шт.	19050

2.	Плита электрическая ЭП-6П	1 шт.	55882
3.	Холодильник «Бирюса-109»	1 шт.	9800
	Итого:	3 шт.	84732 руб.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить его обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Зал хорошо освещен лампами дневного света. Естественное и искусственное освещение во всех помещениях соответствует требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами.

Школьная столовая обеспечена следующим оборудованием

Имеющееся оборудование	Количество	Год выпуска	Техническое состояние
Картофелечистка	1	2007	хорошее
Овощерезка «Гамма»	1	2007	хорошее
Тестомесильная машина	1	2007	хорошее
Морозильник «Бирюса»	1	2010	хорошее
Мясорубка МИМ	1	2012	хорошее
Ларь морозильный	1	2012	хорошее
Стеллаж СТКН-950	1	2012	хорошее
Шкаф металлический	1	2012	хорошее
Холодильник «Бирюса»	1	2007	хорошее
Сковорода электрическая СЭМ02	1	2005	хорошее
Стол рабочий	1	2007	хорошее
Холодильник витрина	1	2007	хорошее
Шкаф жарочный	1	2007	хорошее
Электропечь ПЭ	1	2008	хорошее
Морозильная камера «Бирюса»	1	2005	хорошее
Котел 37 л	1	2012	хорошее
Стеллаж для сушки тарелок	1	2012	хорошее
Стол обеденный 6-тиместный	10	2015	хорошее

Имеется полный комплект столовой посуды и столовых принадлежностей.

Соблюдение санитарных норм и правил

В школе выполняются на должном уровне все требования к санитарно-техническому обеспечению организации школьного питания, инвентарю, посуде, таре, к санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды.

Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения,

канализации, вентиляции и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

Холодная и горячая вода, используемая в школьной столовой, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Пищевые продукты хранятся в таре на стеллажах и поддонах. Уборка обеденного зала проводится ежедневно после каждого приема пищи.

В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах. Мытье кухонной посуды производится отдельно от столовой посуды.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками из полимерных материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 0,5м от пола; столовые приборы - в специальных кассетах ручками вверх.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Один раз в месяц (последняя суббота месяца) проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.

Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное помещение.

Поставка продуктов

Поставкой продуктов в школьную столовую по договорам занимаются ИП «Митьковская», хлебозавод «Иркутский», ООО «Саянский бройлер», ООО «Лето», ООО «Янта». Все продукты поставляются с сопроводительными документами: ветеринарные справки, сертификаты и удостоверения качества. Подвоз и выгрузка

продуктов осуществляется на транспорте поставщика через служебный вход столовой.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ хранится до конца реализации продукта. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием спиртовых термометров. Информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования". С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). Пробы хранятся в закрытой таре в течение 48 часов в холодильной камере бытового холодильника.

Санитарное состояние школьной столовой соответствует санитарным нормам, установленным СанПин 2,4,4,2599-10.

Гигиена труда

Для работы в школьной столовой все работники пищеблока ежегодно проходят профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию, медицинское обследование в установленном порядке. Каждый сотрудник столовой имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований, профилактических прививок, отметки о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Персонал пищеблока соблюдает правила личной гигиены. В нашей столовой созданы все условия для этого. В гардеробных личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды в разных отделениях шкафов. Работники столовой приходят на работу в чистой одежде и обуви, ногти коротко острижены.

Персонал обеспечен тремя комплектами рабочей одежды (халаты, фартуки и косынки) на одного работника. Она меняется по мере загрязнения. Стирка спецодежды осуществляется вне столовой. Соблюдая гигиену труда, работники пищеблока тщательно моют руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой деятельности. Для этого предусмотрены раковины в каждом производственном цехе и туалете. У каждой раковины есть мыло.

Каждое утро, прежде чем приступить к работе, сотрудник столовой делает отметку в журнале здоровья.

Условия труда работников питания отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания, для административных и бытовых зданий.

Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Ежемесячно проводится ревизия медикаментов, своевременно пополняется аптечка недостающими препаратами, контролируются сроки годности.

С целью предотвращения травм и несчастных случаев с работниками столовой ежегодно школьная комиссия по охране труда перед началом учебного года проводит приемку столовой и составляет акт-разрешение на проведение работ. На всех рабочих местах имеются инструкции по охране труда, которые пересматриваются один раз в три года.

Во всех помещениях пищеблока имеются закрытые плафоном светильники. Приточно-вытяжная вентиляция исправна. Постоянно проверяется исправность заземления электроприборов, моечных ванн и исправность отключающих устройств. Рабочие места около технологического оборудования оснащены диэлектрическими резиновыми ковриками. Все электрические розетки и отключающие устройства имеют маркировку номинального напряжения.

Разделочные доски и ножи имеют маркировку в соответствии с требованиями. Для безопасной работы с мясорубками и овощерезками используются толкатели.

Все помещения пищеблока оснащены автоматической пожарной сигнализацией. Эвакуация может проводиться и через запасной выход, оборудованный легкооткрывающимися запорами, расположенный непосредственно в обеденном зале. На эвакуационном выходе имеются предписывающие и указательные знаки безопасности, а также телефон экстренных служб.

Общий охват обучающихся организованным горячим питанием в ГОКУ СКШ №14 г. Иркутска

Каждый обучающийся 2-9 классов имеет право на ежедневное получение двухразового бесплатного питания (завтрак и обед) в течение учебного года в дни и часы работы образовательного учреждения. Для данных целей на одного обучающегося выделяется 77,5 руб. в день из средств областного бюджета.

Для обучающихся ГПД организован полдник с частичной оплатой родителей или лиц, их заменяющих. Размер данной оплаты составляет 42,8 рубля в месяц.

Таким образом, 100% обучающихся охвачены двухразовым горячим питанием.

Организация питания в ГОКУ СКШ № 14 г. Иркутска

Режим работы школьной столовой, график питания учащихся, организация дежурства учащихся регламентируются Уставом учреждения, внутренними локальными актами.

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

Организация питания в школе проходит в соответствии с существующими требованиями Санэпиднадзора.

Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам в соответствии с режимом учебных занятий. Продолжительность перемен, во время которых питаются учащиеся, составляет 20 минут, что достаточно для нормального приема

пищи. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

В школе установлен следующий режим предоставления питания обучающимся:

Завтрак

8.30-8.45 2-5 классы

8.45-9.00 6-9 классы

Обед

13.00-13.20 2-5 классы

14.00-14.20 6-9 классы

Полдник

15.30-16.00 ГПД

Администрация школы организует в обеденном зале дежурство учителей и воспитателей, которые обеспечивают соблюдение режима посещения столовой и общественный порядок во время приёма пищи детьми.

Наличие двухнедельного циклического меню, разнообразие ассортимента блюд по дням недели с учетом сезонности; выполнение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, выполнение требований к организации питьевого режима

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся, составляется примерное меню на 14 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в школе. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

Для улучшения качества питания школьников приняты дополнительные меры по профилактике заболеваний: в предложенный перечень продовольственных товаров первой необходимости внесена йодированная соль. С-витаминизация блюд проводится. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой.

В образовательном учреждении предусмотрено обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Для организации

питьевого режима в школе установлены питьевые фонтанчики. В течение всего времени пребывания учащихся в школе им обеспечен свободный доступ к питьевой воде.

При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких, как варка, тушение, запекание, и исключаются продукты с раздражающими свойствами.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров, углеводов составляет 1:1:4 или в процентном отношении, как 10- 15%, 30-32% и 55-60% соответственно. Ежедневно в рационах 2-разового питания включается мясо, сливочное и растительное масло, хлеб пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, включаются регулярно.

Завтрак состоит из горячего блюда и горячего напитка. Обед состоит из первого, второго (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкого блюда.

Медицинский контроль организации питания в образовательном учреждении; наличие необходимой учетной документации на пищеблоке; формы общественного контроля

Медицинский контроль организации питания осуществляют школьная медсестра, школьная диетсестра.

В школьной столовой ведется необходимая документация:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Книга складского учета продуктов;
- Калькуляционные карты и сертификаты качества;
- Журнал проведения витаминизации 3-х и сладких блюд;
- Журнал здоровья;
- Журнал температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета питающихся;
- Журнал бракеража готовой продукции

Формой общественного контроля за качеством питания в школе является созданная по приказу директора бракеражная комиссия. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасностиготавливаемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям,

предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, территориальным отделом Управления Роспотребнадзора проводятся лабораторные исследования согласно Программе производственного контроля. Результаты проверок показывают, что нарушений нет. Акты проверок размещены на официальном сайте школы sks14@mail.ru (раздел «Обучение», подраздел «Питание и здоровье»).

Ио директора школы

А.Г. Забков