

Информация КГУ «Школа-лицей №6» об организации питания.

Столовую ШЛ №6 в рамках проекта ГЧП сроком на 10 лет арендует ТОО «Той-Дастархан» Договор ГЧП по проекту «Передача в доверительное управление столовой в «Средней школе-лицей №6» города Кокшетау от 09.10.2018 года. Площадь столовой 216 кв.м, 248 посадочных мест.

Цель проекта - улучшение качества школьного питания, обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи проекта:

- Организация системы мониторинга за стандартами питания;
- Совершенствование стандартов питания;
- Координация работы по формированию культуры правильного питания среди школьников.

С помощью данного проекта планируется обеспечить соответствие школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям, **совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизировать затраты;** обеспечить доступность школьного питания. В рамках ГЧП предусмотрено улучшение материально-технической базы школьной столовой в соответствии с современными разработками и технологиями, проведение образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания, разработка системы оценок качества школьного питания.

Организация школьного питания

Практика организации питания в нашей школе убедила нас в преимуществе столовых, переданных в рамках ГЧП предпринимателям города. Столовая работает непосредственно на сырье. Полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. С другой стороны, приготовление пищи в такой столовой требует наличия квалифицированного штата персонала, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

Осенью 2018 года в столовую поступило новое оборудование по программе модернизации школьных столовых.

№	Наименование	Кол-во
1	Прилавок для столовых приборов ПСП-70КМ	1
2	Прилавок холодильный ПВВ(Н)-70КМ-НШ	1
3	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ	1
4	Мармит 2-х блюд ПМЭС-70КМ-60	1
5	Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ-02	1
6	Кассовая кабина КК-70КМ	1
7	Стол холодильный СХС-60-01 , 2-х дверный, среднетемпературный	1
8	Тележка сервировочная ТС-80 (800x500мм)	1
9	Конвекционная печь КЭП-6	1
10	Шкаф расстоечный	1
11	Листы 400*600	15
12	Шкаф холодильный ШХ-0,7 краш.	1
13	Шкаф холодильный ШХн-1,4 краш.	1
14	Подставка межплитная ПМП-S-40	1
15	Полка настенная ПН-S-5-3 (1500*300мм)	3

16	Стол производственный СПП-S-6-5РУЦ	3
17	Стеллаж кухонный СК-S-4-5РУЦ	2
18	Стеллаж складской 500*1500*2000	1
19	Ларь МЛК 700 с глухой крышкой	1
20	Толкушка для картошки промышленная	1
22	Миксер настольный 10 л	1

Приведена замена оконных блоков на пластиковые на сумму 1млн200 тт.

Летом 2019 года сделан капитальный ремонт пищеблока и обеденной зоны. Полностью оборудовано в соответствии современным требованиям. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук.

Шеф – повар, повар и кухонный работник столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Периодически проходят курсы повышения квалификации. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником школы ежедневно.

В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

В школе создана Бракеражная комиссия, которая проводит мониторинг качества питания учащихся. В данную комиссию директор, заместитель директора курирующий питание, социальный педагог, медицинский работник, представитель родительского комитета, заведующий производством. Работа данной комиссии позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Благодаря проекту модернизации школьных столовых у нас появился такой аппарат как пароконвектомат. Его применение помогло расширить приготовление ряда блюд за счет задания для каждого продукта своего особого режима приготовления. При этом обеспечивается не только высокие вкусовые качества, но и сохраняются все полезные свойства продуктов, не происходит разрушение полезных минеральных веществ и витаминов. Большим достоинством пароконвектоматов является то, что в них могут быть одновременно приготовлены рыбные, мясные или овощные блюда, различные гарниры. Использование одного пароконвектомата позволило сократить трудозатраты и время на приготовление школьных рационов.

Используется 4-х недельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное руководством школы. Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В целях совершенствования организации питания детей и преодоления дефицита микроэлементов, с ТОО «Кокшетауский хлебзавод» заключен договор и организовано снабжение столовой йодированным хлебом. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима. В столовой установлены фонтанчики с питьевой водой в количестве 4 штук

Охват горячим питанием по школе за 2022-2023 учебный год составлял 100%. В школьной столовой бесплатно за счет Фонда Всеобуча питались учащиеся из малообеспеченных и многодетных семей в количестве 143 учащихся; дети-сироты, дети оставшиеся без попечения родителей-9 учащихся. Столовая для вышеназванной категории учащихся придерживалась ценовой политики в 750 тенге

Согласно Постановления Правительства РК от 30 декабря 2019 года №1032 «Об определении видов и объемов помощи, предоставляемой в рамках гарантированного социального пакета, обучающиеся в возрасте от 6-18 лет в организациях среднего образования обеспечиваются одноразовым горячим питанием по месту обучения.

Директор

Г.Ж. Абдыкасымова

