

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Орджоникидзевская  
средняя общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНО:

на заседании педагогического коллектива  
протокол №1 от 01.09.2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МБОУ «Орджоникидзевская СОШ»

Ю.А. Смолина



# МОДЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В МБОУ «ОРДЖОНИКИДЗЕВСКАЯ СОШ»

с. Орджоникидзевское

## Модель организации горячего питания

### МБОУ «Орджоникидзевская СОШ»

Столовая обслуживает обучающихся, педагогов и обслуживающий персонал в режиме пятидневной рабочей недели с 8-00 до 15-00 в обеденном зале, оборудованном на 40 посадочных мест в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Горячее питание учащихся осуществляется на основе примерного 10- дневного меню. С учетом возраста учащихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых изображена рецептура и технология приготавливаемых блюд. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При питании детей обязательным является присутствие классного руководителя. Ежедневно ведется следующая документация: «Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания», «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал бракеража сырой продукции», «Журнал проведения витаминизации блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования». За каждым классом в столовой закреплены обеденные столы.

Обслуживание учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов в начальной школе. Рядом со столовой созданы условия для соблюдения правил личной гигиены (раковины для мытья рук, мыло, электросушилки).

Параметры	Текущее состояние	Дефициты	Модель организации питания
Способ приготовления пищи (полуфабрикаты)	Организация питания учащихся МБОУ «Орджоникидзевская СОШ» осуществляется в столовой МБОУ «Орджоникидзевская СОШ», которая работает на полуфабрикатах	-	Организация питания учащихся МБОУ «Орджоникидзевская СОШ» осуществляется в столовой МБОУ «Орджоникидзевская СОШ», которая работает на полуфабрикатах
Мощность пищеблока -предельное количество приготовления блюд, - количество приёмов пищи (завтрак, обед)	35 завтрак, обед	-	35 завтрак, обед
Надёжность оборудования пищеблока (новое)	Оборудование пищеблока в хорошем состоянии, износ минимален		Оборудование пищеблока в хорошем состоянии, износ минимален
Мощность обеденного зала - вместимость,	139,9 м 50 человек		139,9 м 50 человек

площадь - охват учащихся в 1 смену			
Мебель (достаточно)	Достаточно (11 столов и 44 табурета)		Достаточно (11 столов и 44 табурета)
Способ раскладки детей	4 человека за одним столом		4 человека за одним столом
Режим приёма пищи	Завтрак: 1 - 4 классы с 09.10 до 09.30 Обед: 5 - 11 классы с 11-50 до 12.10		Завтрак: 1 - 4 классы с 09.10 до 09.30 Обед: 5 - 11 классы с 11-50 до 12.10