

Общая характеристика условий питания в МАОУ "СГ №14"

В МАОУ «СГ №14» питание в школьной столовой производится организованно (через накрытие) и во временные интервалы (перемены), указанные в графике питания классов.

За каждым классом закреплено место для ежедневного приёма пищи, схема размещения классов в столовой ориентирует вас. Схема размещения "Основной зал" , "Кабинетик".

Осуществление деятельности по организации питания обучающихся требует реализации продукции с очень высоким уровнем качества, потребительских свойств, строгим соблюдением санитарных норм и широким ассортиментом. Закупка продуктов и приготовление пищи производит МП «КШП» на основании договора.

В здании гимназии расположен пищеблок в том числе: склады для хранения продуктов (овощей, мяса, молочных продуктов и т.д), кухня – место приготовления пищи, оснащена пароконвектоматом, электроплитами, холодильным и прочим необходимым оборудованием., а также обеденным залом на 100 посадочных мест, новая столовая мебель была приобретена в 2013 году.

С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции создана бракеражная комиссия, которая осуществляет ежедневный контроль качества приготовленной пищи.

Без бракеража не поступает в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовую продукцию проверяют по мере ее изготовления, и результаты проверки записывают в бракеражном журнале.

Периодический контроль за работой столовой гимназии осуществляется представителями органов Управления образования, а также работниками Роспотребнадзора.

С целью улучшения организации питания обучающихся в гимназии проводятся мероприятия по следующим направлениям:

- подготовка и утверждение документов по организации питания;
- инструктивные совещания для классных руководителей;
- совещания при директоре;
- родительские собрания;
- информирование по вопросам организации питания .

В гимназии проводятся опросы и анкетирования обучающихся и их родителей по вопросу удовлетворенности организацией питания.