

Сведения об условиях питания в учреждении

В гимназии созданы условия для организации горячего питания

Столовая рассчитана на 216 посадочных мест. Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием, кухонным и столовым инвентарем в достаточном количестве. Услуги по организации питания обучающихся оказываются ООО «Комбинат питания «Школьно-базовый», который в 2013 году выиграл конкурс на право заключения договора на оказание услуг «Организация питания в МАОУ гимназии №37».

Приготовление пищи производится поварами с соблюдением правил технологии приготовления пищи. Ассортимент блюд и подбор продуктов осуществляется в соответствии с двухнедельным меню, сбалансированным по содержанию и калорийности. В меню имеются овощи (капуста, картофель, горох, морковь, свекла, лук), фрукты (яблоки, апельсины, мандарины, бананы) или фруктовые соки. Предлагается чай с сахаром, лимоном или компот из ягод и фруктов. Ежедневно на прилавке - контрольное блюдо.

В рамках комплексного проекта модернизации образования гимназия проводит комплекс мероприятий по организации здорового питания. В гимназии ведётся систематический анализ состояния питания детей, также строго соблюдаются требования СанПиН в вопросах организации горячего питания.

Питание в гимназии организовано в соответствии с приказами «Об организации питания обучающихся гимназии в 2017-2018 учебном году». Все учителя имеют возможность получить платное горячее питание вместе с учащимися во время перемен.

Комиссия по питанию, состоящая из педагогов, родителей, представителя ученического самоуправления и администрации регулярно проводит проверки.

Основная масса обучающихся питается во время перемен после второго, третьего и четвертого уроков в первую смену, а во вторую смену после седьмого урока. Продолжительность этих перемен 15-20 минут. Начальные классы приходят в столовую с учителем. Основная и средняя школа питаются в присутствии классного руководителя либо учителя-предметника. Общий процент охвата питанием составил: по начальной школе - 100%, среднее звено- организованное питание 76,6%, буфет 28,4%, старшее звено – организованное питание 42%, буфет 58%. Все учащиеся на 100% обеспечены горячим питанием.

Имеется график питания по классам. Приказом директора установлено бесплатное питание обучающихся начальной школы, а также детей следующих категорий: опекаемые дети; дети-сироты; дети из многодетных и малообеспеченных семей. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Анализ меню за месяц позволяет сделать вывод, что оно соответствует городским рекомендациям.

Введение программы «Электронного питания» призвано минимизировать хождение наличных денег в школе, возможность поесть в буфете или на раздаче по Е-карте. Автоматизированная обработка данных обучающихся, прошедших через систему – СКУД, позволяет составить заказ по вариантам питания.

Столовая работает до 16 часов. В обеденном зале уютно и чисто. Санитарное состояние хорошее, соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал готовой продукции. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств - достаточно. Все электроплиты исправны.