Условия питания детей в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием «Солнышко» на базе МОУ «Дудоровская СОШ»

Помещение столовой размещается на первом этаже образовательного учреждения и включает в себя обеденный зал на 36 посадочных мест и пищеблок.

Помещение пищеблока оснащено всем необходимым технологическим оборудованием.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в отдельном помещении – моечной.

При входе в обеденный зал столовой установлены умывальники, оснащенные горячей водой.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.

Для получения питания горячего работа столовой организована по строгому графику.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, в летнем оздоровительном лагере большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется перспективное 10-дневное меню, которое разрабатывает МОУ «Дудоровская СОШ»

Для контроля за организацией питания в летнем оздоровительном лагере создана бракеражная комиссия, в состав которой входит воспитатель, ответственный за организацию питания, повар столовой. В обязанности комиссии входит контроль за поступающей продукцией, за условиями получения, хранения и её реализации согласно срокам, контроль за санитарно — гигиеническим состоянием пищеблока.

Учёт количества питающихся детей в летнем оздоровительном лагере осуществляется ответственным за организацию питания в школе, ведется табель учёта питающихся учащихся на каждый учебный день.

Ведется активная работа по формированию культуры питания учащихся.

Родительский контроль за организацией горячего питания в образовательных учреждениях

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания детей, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом летнего оздоровительного лагеря.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.