

Со 2 сентября 2022 учебного года в МБОУ «СОШ № 27» организовано горячее питание для учащихся 1-4 классов – 658 учащихся. Контроль за посещением столовой учащимися возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора школы, заместителя директора по УВР Утбанову Р.К.

Соблюдены гигиенические нормы: все обучающиеся моют руки перед едой. В столовой установлены раковины для мытья рук. Учителя начальной школы следят, чтобы все дети мыли руки перед едой. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин, столы вытираются после приёма пищи.

Во время приёма пищи большинством учеников соблюдаются этические нормы. По итогам проверки сделаны следующие рекомендации:

- классным руководителям включить вопросы об этике поведения в столовой в классные часы;
- классным руководителям усилить контроль за соблюдением детьми санитарно-гигиенических норм при приёме пищи;
- классным руководителям каждой смены соблюдать график посещения в столовой.

Учащиеся 1-4классов питаются во время уроков, согласно утвержденному графику питания директором школы. Все классы приходят в столовую с учителем

Возраст детей	Кол-во детей	Финансирование одного человека	
		Дней в неделю	Сумма на одного человека
1 класс	178	5	71 р.
2класс	184	6	71 р.
3класс	147	6	71 р.
4класс	149	6	71 р.
Всего	658		

График питания
на 2022 – 2023 учебный год

Класс	Учитель	время	смена
1д	Бабаева Г.М.	9.00	I
1б	Салимова Р.А.	9.10	
1а	Гасанова Т.В.	9.20	
1в	Дибиргаджиева З.М.	9.30	
1г	Ильмугаджиева А.Н.	9.40	
2е	Курбанова А.А.	9.50	
2д	Алиомарова З.Ш.	10.00	
2в	Ханкишиева Н.Г.	10.15	
2а	Алиева Р.М.	12.30	I (2 поток)
3б	Гаджиалиева Г.М.	12.40	
3г	Позднякова Е.Б.	12.50	
3в	Махмудова М.М.	13.00	
2б	Бабаханова М.Б.	13.10	
2г	Эмирханова В.А.	13.20	
4г	Дадашева У.А.	15.00	II
3д	Гаджимирзоева И.Ф.	15.10	
4а	Гусейнова Ж.Р.	15.20	
4в	Чупанова Н.А.	15.30	
3а	Алиева М.Б.	15.40	
4б	Салахова М.А.	15.50	

Режим работы столовой

Питание организовано в 2 смены продолжительностью 10 минут.

В столовой 12 обеденных столов, 48 посадочных мест.

1. Школу обслуживает МУП «Махачкалапродукт». Договоры между предприятием и школой заключены. В обеденном зале ежедневно вывешивается меню, в котором указано наименование блюд.

2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока соответствует нормам. Оборудование пищеблока соответствует паспортным характеристикам. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве.

3. Документация в порядке. Ведётся журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой кулинарной продукции, учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость

контроля рациона питания. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Контроль за организацией питания возложен на заместителя директора Утбанову Р.К.

4. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Анализ меню позволяет сделать вывод, что в рационе питания детей присутствуют мясо, фрукты, овощи, соки.