

Юридическим лицом и индивидуальных предпринимателем, оказывающим услуги по организации питания в МБОУ "Средняя общеобразовательная школа № 7 г. Медногорска" является **Мамыкина Динара Шамильевна**.

В МБОУ "СОШ № 7 г. Медногорска" в каждом из двух учебных корпусов имеется столовая и организовано горячее питание: завтраки для учащихся первой смены и обеды для учащихся групп продленного дня. Каждая столовая рассчитана на сто посадочных мест.

Горячее питание организует ИП Д.Ш. Мамыкина в столовой на 100 посадочных мест, 12 дневное меню соответствует требованиям, предъявляемым к детскому питанию. Охват питанием в школе составляет в среднем 87 %. Обучающиеся и их родители положительно отзываются об организации питания в школе.

Услуги по организации питания оказывает: индивидуальный предприниматель Мамыкина Динара Шамильевна действует на основании свидетельства о внесении записи в Единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей

№ 311565820900025, зарегистрированного 28.07.2011

462274, Оренбургская область, г. Медногорск, ул. Советская, д.18 кв.16

ИНН 560601204963 БИК 045354814 Р.сч. 40802810200040003588

Кор. сч. 30101810400000000814 Банк: ПАО «НИКО - БАНК» г. Оренбург

ОГРНИП 311565820900025

Согласно законодательству контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляет юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, обеспечивающий питание в образовательном учреждении. ИП Мамыкина обеспечивает качество и безопасность питания, все поставляемые пищевые продукты имеют сертификаты.

В МБОУ "СОШ № 7 г. Медногорска" в каждом из двух учебных корпусов имеется столовая и организовано горячее питание: завтраки для учащихся первой смены и обеды для учащихся групп продленного дня. Каждая столовая рассчитана на сто посадочных мест.

Горячее питание организует ИП Д.Ш. Мамыкина в столовой на 100 посадочных мест, 12 дневное меню соответствует требованиям, предъявляемым к детскому питанию. Охват питанием в школе составляет в среднем 87 %. Обучающиеся и их родители положительно отзываются об организации питания в школе.

Услуги по организации питания оказывает: индивидуальный предприниматель Мамыкина Динара Шамильевна действует на основании свидетельства о внесении записи в Единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей

№ 311565820900025, зарегистрированного 28.07.2011

462274, Оренбургская область, г. Медногорск, ул. Советская, д.18 кв.16

ИНН 560601204963 БИК 045354814 Р.сч. 40802810200040003588

Кор. сч. 30101810400000000814 Банк: ПАО «НИКО - БАНК» г. Оренбург

ОГРНИП 311565820900025

Согласно законодательству контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляет юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, обеспечивающий питание в образовательном учреждении. ИП Мамыкина обеспечивает качество и безопасность питания, все поставляемые пищевые продукты имеют сертификаты. https://edu.gov.ru/activity/main_activities/general_edu/hot_meals

Обратная связь для родителей обучающихся и ответы родителей по питанию

Ответственный за организацию горячего питания МБОУ "Средняя общеобразовательная школа № 7 г. Медногорска"

Чухова Оксана Николаевна. контактный телефон 83537934069

МБОУ "Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Медногорска" - 8(35379) 3-40-69

Отдел образования администрации г. Медногорска - 8(35379) 3-26-98

Министерство образования Оренбургской области - 8 (961) 904-59-15

Министерство просвещения Российской Федерации - + 7 (800) 200-91-85,
https://edu.gov.ru/activity/main_activities/general_edu/hot_meals/

Обратная связь для родителей обучающихся и ответы родителей по питанию

Ответственный за организацию горячего питания МБОУ "Средняя общеобразовательная школа № 7 г. Медногорска"

Чухова Оксана Николаевна. контактный телефон 83537934069

МБОУ "Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Медногорска" - 8(35379) 3-40-69

Отдел образования администрации г. Медногорска - 8(35379) 3-26-98

Министерство образования Оренбургской области - 8 (961) 904-59-15

Министерство просвещения Российской Федерации - + 7 (800) 200-91-85,
https://edu.gov.ru/activity/main_activities/general_edu/hot_meals/

Общая информация об условиях организации питания в МБОУ "Средняя общеобразовательная школа № 7 г. Медногорска" (смотреть)

Организация питания обучающихся в образовательном учреждении по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования организовано в соответствии с частью 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

В соответствии с частью 2.1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в

день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Общая информация об условиях организации питания в МБОУ "Средняя общеобразовательная школа № 7 г. Медногорска" (смотреть)

Организация питания обучающихся в образовательном учреждении по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования организовано в соответствии с частью 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

В соответствии с частью 2.1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Питание обучающихся в образовательном учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключение продуктов с раздражающими свойствами (жгучие приправы, уксус, кетчуп, майонез, газированные напитки, молочные продукты на основе растительных жиров, маргарин и др.), а также ограничение использования соли. Для приготовления блюд используется технологическое оборудование. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов, использование пищевых продуктов, запрещенных СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Вопросами питания в школе занимаются: администрация, ответственный за питание педагог, социальный педагог, классные руководители, медицинская сестра, а также представители родительской общественности, создана бракеражная комиссия. Бракераж готовой продукции осуществляется ежедневно. В школе создана комиссия по контролю организации и качеством питания. Основная цель контроля состоит в том, чтобы выявить истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно выявлять недостатки. Создать условия, способствующие укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания. Все специалисты и «общественники», контролирующие питание, имеют необходимые инструкции и методические документы и руководствуются ими в своей деятельности.

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание учащихся организуется в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролируется дежурным педагогом и его классом. Для улучшения обслуживания учащихся используется система предварительного накрытия столов.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся и делается заказ.

Состояние мебели столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки) и ее состояние удовлетворительное. Столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников.

Оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям. Общее санитарное состояние складских помещений в целом удовлетворительное. Санитарное состояние зоны приготовления пищи удовлетворительное. Ведется учет поставок пищевых продуктов. Предпочтение отдается продукции российских производителей. Молочная продукция, сливочное масло, сосиски, овощи, соки, повидло, мука и т. д. являются продуктами Российских производителей. Продукты хранятся на пищеблоке с учетом наличия документов, удостоверяющих их качество, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Дежурство учителей, представителей администрации в обеденном зале организовано согласно утвержденному графику. Бракеражный журнал заполняется по форме, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно, в основном оценки хорошо, доброкачественно. Вопросы организации питания рассматриваются ежегодно на классных и общешкольных родительских собраниях. Проблемы и организация питания обсуждаются и решаются на родительских классных и общешкольных собраниях, родительском комитете.

В целях повышения эффективности работы по организации питания обучающихся в школе внедрена система мониторинга с использованием следующих способов обратной связи: анкетирование детей, родителей и педагогов, мониторинг социальных сетей. На школьном сайте каждый родитель может ознакомиться с реализуемым разновозрастным меню, ежедневными меню, найти телефоны «горячей линии» федерального, регионального, муниципального, школьного уровня, поставщика услуги по организации школьного питания.

Питание обучающихся в образовательном учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключение продуктов с раздражающими свойствами (жгучие приправы, уксус, кетчуп, майонез, газированные напитки, молочные продукты на основе растительных жиров, маргарин и др.), а также ограничение использования соли. Для приготовления блюд используется технологическое оборудование. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов, использование пищевых продуктов, запрещенных СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Вопросами питания в школе занимаются: администрация, ответственный за питание педагог, социальный педагог, классные руководители, медицинская сестра, а также представители родительской общественности, создана бракеражная комиссия. Бракераж готовой продукции осуществляется ежедневно. В школе создана комиссия по контролю организации и качеством питания. Основная цель контроля состоит в том, чтобы выявить истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно выявлять недостатки. Создать условия, способствующие укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания. Все специалисты и «общественники», контролирующие

питание, имеют необходимые инструкции и методические документы и руководствуются ими в своей деятельности.

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание учащихся организуется в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролируется дежурным педагогом и его классом. Для улучшения обслуживания учащихся используется система предварительного накрытия столов.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся и делается заказ.

Состояние мебели столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки) и ее состояние удовлетворительное. Столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников.

Оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям. Общее санитарное состояние складских помещений в целом удовлетворительное. Санитарное состояние зоны приготовления пищи удовлетворительное. Ведется учет поставок пищевых продуктов. Предпочтение отдается продукции российских производителей. Молочная продукция, сливочное масло, сосиски, овощи, соки, повидло, мука и т. д. являются продуктами Российских производителей. Продукты хранятся на пищеблоке с учетом наличия документов, удостоверяющих их качество, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Дежурство учителей, представителей администрации в обеденном зале организовано согласно утвержденному графику. Бракеражный журнал заполняется по форме, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно, в основном оценки хорошо, доброкачественно. Вопросы организации питания рассматриваются ежегодно на классных и общешкольных родительских собраниях. Проблемы и организация питания обсуждаются и решаются на родительских классных и общешкольных собраниях, родительском комитете.

В целях повышения эффективности работы по организации питания обучающихся в школе внедрена система мониторинга с использованием следующих способов обратной связи: анкетирование детей, родителей и педагогов, мониторинг социальных сетей. На школьном сайте каждый родитель может ознакомиться с реализуемым разновозрастным меню, ежедневными меню, найти телефоны «горячей линии» федерального, регионального, муниципального, школьного уровня, поставщика услуги по организации школьного питания.