

Справка
об организации питания по школе

Цель: проанализировать работу столовой по вопросу контроля за организацией питания в школе

Срок проверки: 28 сентября 2023 года

Проверяющий: социальный педагог Коготько Е.А.

Вопрос организации питания ежегодно рассматривается на совещаниях при директоре и на оперативных планерках с педагогическим коллективом, а также классные руководители на классных часах проводят беседы с учащимися о сбалансированном здоровом и своевременном питании.

Ежемесячно сдаются отчеты по организации горячего, буфетного питания в отдел образования. Ведется мониторинг по охвату детей горячим питанием в 0 - 11 классах.

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме; 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

Школьная столовая обеспечивает всех учащихся полноценным горячим питанием в соответствии с режимом работы школы. Организация качественного горячего питания не только благоприятно влияет на состояние здоровья учащихся, но и позволяет без ущерба для здоровья школьников проводить различные виды деятельности во вторую половину дня (занятия в кружках, секциях, клубах по интересам).

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 15 минут. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.

Главный бухгалтер школы ежемесячно следит за расходованием средств на бесплатное питание, рассчитывает экономию (при болезни детей и непосещении ими в это время столовой).

Ответственное лицо за школьное питание Коготько Е.А., классные руководители ведут ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание в 1-4 классах, и бесплатное и платное питание по 5-11 классам. Классные руководители 1-4 классов заполняют табель по питанию с последующей сдачей его социальному педагогу. Для учета выдачи питания школьникам, у нас разработана своя система. Ежедневно до 9.30 утра проходит учет количественного состава учащихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня.

Питание учащихся, воспитанников и сотрудников школы организовано в соответствии с п. 109 приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного

образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования» и п.122 приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года №КР ДСМ – 76 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», и в соответствии с протокольным решением заседания Правительства Республики Казахстан от 7 марта 2023 года № 9, решениями областного маслихата №25 от 07.06.2023 года (по бесплатному питанию 1 классов области) и №41 от 11.08.2023 года (по бесплатному питанию 2-4 классов области), протокола № 3 от 25 августа 2023 года Попечительского Совета школы.

Для соблюдения норм гигиены питания установлены раковины, сушители для рук.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), стоимость.

В процессе приготовления блюд соблюдается поточность мытья, разделки сырых и вареных продуктов. Все оборудование в столовой имеет соответствующую маркировку, что помогает при работе на пищеблоке. Ежедневно соблюдение норм хранения продуктов, качество и калорийность питания контролируется медицинским работником школы. Медицинский работник следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Кроме того, бракеражная комиссия уделяет большое внимание контролю над гигиеническим состоянием пищеблока, за ассортиментом блюд. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

Культуру питания формирует и оформление столовой. Зал эстетично оформлен, оборудован новой мебелью.

В КГУ «Качарская общеобразовательная школа №1 отдела образования города Рудного» Управления образования акимата Костанайской области: на сентябрь месяц 2022 учебного года питанием охвачено 100 % обучающихся: горячим питанием : 1-4 классы -100% обучающихся; 5 – 11 классы 85% обучающихся и буфетным питанием- 15%.

- АСП – 9
- Ниже прожиточного минимума – 4
- Опекa – 2
- Иные - 10
- Обслуживает столовую ИП «Аскарoв Б.К.»
- Стоимость горячего питания – 500 тенге

1. Классным руководителям 5-11 классов проводить активную работу по охвату горячим питанием обучающихся школы.

3. Социальному педагогу Коготко Е.А.. еженедельно проводить сверку с заведующей столовой, и своевременно сдавать отчет по питанию в ГУ «РГСУ»

son

Исп. Коготько Е.А.