

Справка
об организации питания по школе за октябрь 2023 года

Цель: проанализировать работу столовой по вопросу контроля за организацией питания в школе за октябрь 2023 года.

Школьная столовая имеет типовое помещение, которое состоит из кухни и обеденного зала. Обеспеченность кухни технологическим оборудованием соответствует нормам. Обеденный зал рассчитан на 120 посадочных мест. Обеспеченность столовыми приборами составляет 100%.

Организацию питания осуществляет ИП Аскарлов Б.К.

В меню столовой предлагается разнообразное, сбалансированное меню на основе 10-дневного меню, утвержденного директором школы: первые блюда (на костном бульоне), вторые блюда (с присутствием мяса, рыбы), напитки в ассортименте. Готовится собственная выпечка.

Для соблюдения норм гигиены питания установлены, сушители для рук. оборудовано 6 раковинами с подведением холодной и горячей воды, жидким мылом.

Помещение столовой оборудовано видеокамерой наблюдения, которая охватывает все помещение, еще одна камера находится перед входом в столовую. Архив видеозаписи соответствует требованиям и составляет 30 дней.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (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.

В КГУ «Качарская общеобразовательная школа №1 отдела образования города Рудного» Управления образования акимата Костанайской области:
на октябрь месяц 2023 учебного года питанием охвачено 100 % обучающихся - горячим питанием : 1-4 классы -100% обучающихся; 5 – 11 классы 85% обучающихся и буфетным питанием- 15%.

Бесплатным горячим питанием из фонда Всеобуча охвачено :

-АСП – 9

Ниже прожиточного минимума – 4

Опека – 2

Иные - 15



И.о. директора школы

Анацкая С.Н.

Исп. Коготко Е.А.