

## Информация об организации горячего питания в школе на 2024-2025 у.г.

С целью обеспечения сохранности и улучшения здоровья детей в школе организовано горячее питание.

Приоритетными направлениями организации системы питания являются:

- обеспечение обучающихся горячим питанием;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль над качеством, калорийностью и сбалансированностью питания;
- обеспечение питьевого режима;

Вся работа в этом направлении регламентируется приказом по школе «Об организации школьного питания» Приложение 1 к приказу Министра образования и науки Республики Казахстан от 13 апреля 2015 года 198 Приказ Министра здравоохранения РК ОТ 16 августа 2017 года № 611., Приказ и.о. Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 декабря 2015 года № 717. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2015 года

Всего учащихся в школе 53. В школьной столовой питаются 1-4 классов в количестве 18 детей, количество учащихся на льготной основе -6.

Горячее питание обучающиеся получают 5 раз в неделю. Продукты в столовую поставляют ИП «Акшолоаков».

Организация питания осуществляется на основании, составленного меню районным отделом образования. Анализ меню показывает, что в рационе питания преобладают мясные блюда, рыбные блюда (1 раз в неделю). Из напитков обучающиеся получают кисель, компот из сухофруктов, яблок, лимонный сок.

В качестве гарнира - макароны, гречку, рис, перловка, картофель, капусту. Каждый день в меню входят салаты из свежих овощей.

Прием пищи осуществляется в соответствии с расписанием режима работы школы, утвержденным директором графиком питания, утвержденным.

В целях осуществления контроля, организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов, соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке, в школе утверждена бракеражная комиссия, в составе 5 человек

1. Биктемиров А.Б. – председатель комиссии, директор школы
2. Куницкая Г.О. - зам. директора по ВР
3. Нургалиева Н.Н. – медсестра школы
4. Алмухамбетова Г.О. – завхоз
5. Муканова А.Е. – председатель попечительского совета
6. Чавдарь К.Ю. – представитель родительской общественности
7. Жусупова О.Ю. - представитель родительской общественности

Работа комиссии регламентируется «Положением о бракеражной комиссии», «Правилами работы на пищеблоке», утвержденными директором школы. Заседания комиссии по питанию проводятся ежемесячно.

Члены комиссии контролируют санитарно-гигиеническое состояние столовой, проводит просветительскую работу по пропаганде ЗОЖ и основам рационального питания, контролируют дежурство в столовой, проводят бракераж готовой продукции, качества приготовленных блюд.

С целью обеспечения более четкой организации и более полного контроля, над процессом питания зам.дир.по ВР ведет табель

посещаемости. Заместитель директора по ВР ежемесячно проводит анкетирование «Питание с глазами учащихся»

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания провела в начале учебного года проверку школьной столовой по плану:

- оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние;
- осмотр технологического и холодильного оборудования;
- хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- соблюдение правил мытья и посуды;
- наличие и хранение суточных проб;
- наличие и ведение журналов учетной документации;
- соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- выполнение графика уборки столовой.

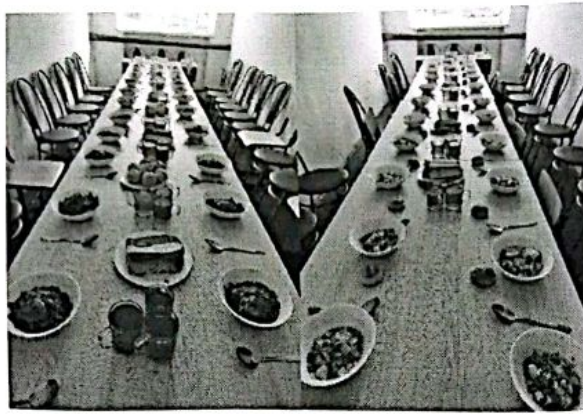
В ходе проверки выявлено, что:

- состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям ;
- технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам;
- имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- имеется меню, с указанием веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешивается в обеденный зал. Меню разнообразное включает в себя мясо, рыбу, соки, хлеб , овощи;
- имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;
- поварам ведется отбор суточных проб;
- поваром соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электро - безопасности.
- выполняется уборки столовой.

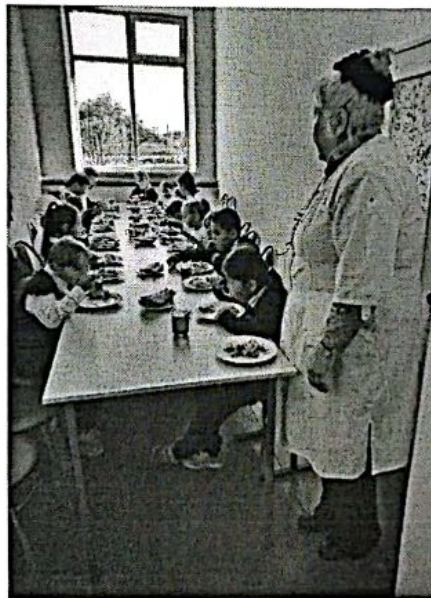


Необычайно приятно в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта.

Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и многих детей знает по именам. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.



В начале учебного года в рамках этой программы для учащихся 1 классов была проведена беседа «Самые полезные продукты», для остальных детей – обсуждение « Как правильно есть ».



С целью изучения удовлетворенности учащихся питанием было проведено анкетирование с родителями.

На вопрос: «Устраивает ли вас меню?»

Ответили «Да»- 100%.

«Устраивает ли качество блюд?»

Ответили «Да»- 100 %.

«Устраивает ли вас разнообразие блюд?»

Ответили «Да»- 100 %.