

Информация об организации горячего питания в школе

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 54. В школьной столовой питаются 19 учащихся начальной школы и 12 по категориям.

Горячее питание обучающиеся получают 5 раз в неделю. Продукты в столовую поставяет ИП «Акшолаков»

Организация питания осуществляется на основании, составленного меню районным отделом образования.

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. - директор школы, председатель комиссии
2. Нургуль Н.Н. – мед.работник
3. Куницкая Г.О. – заместитель директора по ВР
4. Зубенко Т.Ю. – председатель родительского комитета
5. Муканова А.Е.- председатель ПОПС

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.

Мед.работник ежедневно проводит сверку питающихся в столовой, по количеству питающихся на каждый день, ведет документацию.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания проводила 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 документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;
- поварами ведется отбор суточных проб;
- работниками столовой 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.

Зам.дир по ВР
Куницкая Г.О.