

Отчет об организации питания в МБОУ «СОШ№126»

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, Приказа директора школы №01-11/390-1 от 01.09.2022 «Об организации питания обучающихся в 2022-2023 учебном году», Положений об организации питания обучающихся.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся:

-назначен ответственный за организацию питания (Приказ №01-11/390-2 от 01.09.2022 «О назначении ответственного за организацию горячего питания обучающихся»);

-создана бракеражная комиссия (Приказ №01-11/390-1 от 01.09.2022 «Об организации питания обучающихся в 2022-2023 учебном году»);

-созданы группы общественного контроля организации питания учащихся (Приказ № 01-08/240 от 01.09.2022 «О создании групп общественного контроля организации питания учащихся»).

Ответственная за питание обучающихся Демкина Т.В. осуществляет ежедневно контроль за:

-целевым использованием продуктов питания и готовой продукцией в соответствии с предварительным заказом;

-соответствием рациона питания утвержденному меню;

-качеством поставляемой готовой продукции;

-ведением бракеражного журнала готовой и сырой продукции;

-санитарным состоянием пищеблока;

-выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции,

-срокам их хранения и использования;

-организацией приема пищи обучающихся, соблюдением ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

-соблюдением графика работы столовой.

Члены комиссии проводят бракераж сырой и готовой продукции, ведут контроль за соответствием контрольному весу выдачи порций завтраков и обедов.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Меню, утверждённое руководителем.
5. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
6. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».

Группы контроля по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно осуществляют рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением справки.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, через

беседы и консультации с классными руководителями, на родительских собраниях (онлайн режиме),

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

График питания и ежедневное меню размещены в помещении столовой, а также на сайте школы - все участники образовательного процесса и их родители с графиком и меню на каждый день ознакомлены.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологические карты на приготовление блюд имеются.

Директор МБОУ «СОШ №126» А.С. Загайнов

