

Справка об организации питания учащихся МБОУ СОШ №54 на 2023-2024 учебный год

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов в количестве 2474 человек.

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии.

В школе разработана программа производственного контроля организации горячего питания, целью которой является создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания.

Организацию питания в школе осуществляет муниципальное унитарное предприятие в сфере общественного питания МУП "Махачкалапродукт". Оно же является поставщиком продукции в школьную столовую. На поставляемую продукцию с поставщиком имеются договора, накладные. На все продукты имеются сертификаты качества.

Питание организовано в столовой, которая рассчитана на 300 посадочных мест на один раз. Состояние пищеблока и обеденного зала хорошее. Имеется в наличии канализация, горячая и холодная вода. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

Питание в школьной столовой осуществляется согласно утвержденному графику. Столы сотрудники пищеблока накрывают заблаговременно за 5-7 минут до конца урока. За каждым классом закреплены определенные заранее столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

График бесплатного питания учащихся (1-4кл) МБОУ СОШ №54 на 2023-2024 уч.год (прилагается)

Ежедневно до начала смены происходит учет наличного состава обучающихся. По результатам этого учета каждый классный руководитель подает в столовую заявку с указанием количества учащихся в обеспечении горячим питанием. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры.

Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за безналичные средства в ГУО г. Махачкала. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Работники

столовой обеспечены спецодеждой. Оснащенность школьной столовой соответствует требованиям СанПиН. Все работники столовой имеют медицинские книжки и своевременно проходят медосмотр. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Медицинская книжка повара соответствуют требованиям нормативных документов.

На пищеблоке имеется технологическое оборудование.

Имеются и ежедневно заполняются журналы (прошиты и пронумерованы):

журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;

журнал здоровья;

санитарный журнал;

журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

бракеражный журнал по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий организаций общественного питания;

ведомость контроля за рационом питания;

журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

журнал остатков пищи.

Питание организовано с учетом требований питания с использованием овощей. Состав меню разнообразен, предпочтение отдается мясным блюдам с гарнирами из гречки, риса, макарон и т.д. Не менее одного раза в месяц подаются рыбные блюда, молочные блюда.

Меню на каждый составляется на основе циклического меню, разработанного на основании СанПиН, в соответствии с возрастными нормами. Все продукты, используемые при приготовлении пищи, имеют сертификат качества и реализуются в соответствии со сроками хранения. В столовой ежедневно проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции, которые хранятся в холодильнике в течение 48 часов.

В школе также работает бракеражная комиссия. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения, договором, заключенным между образовательным учреждением и предприятием питания. Состав комиссии утверждается приказом руководителя школы на каждый учебный год.

Бракеражная комиссия проверяет качество получаемой сырой и готовой продукции. Работа комиссии позволяет контролировать организацию питания в школе,

его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика школы. Комиссия ежедневно проводит бракераж готовой продукции, о чём делается соответствующая запись в бракеражном журнале по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий организаций общественного питания. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные, хлебoreзка). Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее $\frac{2}{3}$ объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока. С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические

медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Организация горячего питания и полнота охвата горячим питанием учащихся школы представлена в таблице. Ведется строгий учет финансовых средств, выделенных на питание обучающихся. Ежемесячно оформляется документация и сформированные отчеты предоставляются в ГУО г. Махачкала и в МУП «Махачкалапродукт».

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Дежурному учителю следить:
 - за явкой классных руководителей,
 - за поведением детей,- санитарным состоянием столовой.

Завуч по УВР:



Алисултанова Г. С.