

СПРАВКА

о состоянии организации горячего питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций г. Буйнакск.

В целях реализации послания Президента РФ Федеральному Собранию в общеобразовательных организациях г. Буйнакск были созданы условия для обеспечения горячим питанием учащихся 1-4-х классов.

На сегодняшний день услугами горячего питания охвачены все 11 школ города. 4505 учащихся 1-4 классов с 1 сентября 2021 года получают горячее питание.

Количество учащихся по сменам:

I смена составляет - 2778 человек;

II смена – 1727 человек.

Количество детей коррекционной школы:

1-4 классы – 45 человек,

5-9 классы – 67 человек.

Горячее питание организуется на базе пищеблоков школ на сырье, поставляемом поставщиком ООО «Магия».

Бесплатные горячие завтраки и обеды организованы, из расчета 61 рубль на 1 ребенка в день.

Созданы условия для организации горячего питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Приказом по общеобразовательным организациям назначены ответственные лица за организацию горячего питания (из числа администрации школы), за качеством и безопасностью получаемой и выдаваемой продукции, за исправность технологического оборудования, бракеражную комиссию, комиссию родительского контроля, график посещения столовой.

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 обучающихся, 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 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

С учетом возраста обучающихся в едином примерном меню, согласованным в территориальном отделе управления Роспотребнадзора по городу Буйнакску РД 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 приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Питание учащихся 1-4 классов соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем общеобразовательной организации меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбираются суточные пробы. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным лицом по отбору проб, хранятся пробы в холодильнике 48 часов, закрытые плотно закрывающимися крышками.

В пищеблоках ОО имеются следующие журналы:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
3. Ведомость контроля за рационом питания;
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
5. Журнал здоровья;
6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
7. Журнал учета проведения проверок;
8. Инструкции по технике безопасности при работе электрической печи, электрической мясорубки, холодильного оборудования;
9. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте;
10. Медицинские книжки работников пищеблока о допуске к работе (имеются против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа, стафилококка)
11. Примерное 10-ти дневное меню для учащихся 1-4 классов.

В документах по организации питания питания в школе имеются:

1. Приказ об организации горячего питания;
2. Приказ о создании бракеражной комиссии;
3. Положение о бракеражной комиссии;
4. Положение о школьной столовой;

5. Паспорт пищеблока;
6. Приказ о создании родительского общественного контроля за организацией и качеством горячего питания учащихся 1-4 классов;
7. Положение о порядке доступа Родительского контроля в школьную столовую;
8. Примерный план работы Родительского контроля по контролю за организацией горячего питания в столовой
9. Журнал родительского контроля за организацией питания детей в образовательной организации;
10. Список инициативной группы Родительского контроля за организацией горячего питания;
11. График посещения столовой;
12. Приказ об усилении мер безопасности на пищеблоке;
13. Приказ о назначении ответственного лица за организацию питания;
14. Положение о буфете, перечень продуктов, размещенных в буфете, перечень продуктов, которые не допускаются к реализации в школьном буфете.
15. График организации горячего питания по классам.
16. График дежурства учителей в столовой.
17. Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года;
18. Приказ о соблюдении санитарных норм в школьной столовой.

В моечных пищеблоках вывешены инструкции по режиму мытья столовой посуды ручным способом, режим мытья кухонной посуды и инвентаря и т.д.

Оснащение пищеблоков ОО:

1. Электрические печи;
2. Духовые шкафы не во всех школах;
3. Электрическая мясорубка (кроме гимназии);
4. Столовая посуда не соответствует требованиям СанПин;
5. Чашки не соответствуют требованиям СанПин;
6. Разделочные доски не соответствуют требованиям СанПин;
7. Стеллажи для посуды;
8. Мармиты не во всех школах.

Столовые не обеспечены достаточным количеством столовой и чайной посуды. Посуда со сколами есть во всех общеобразовательных организациях.

Все работники пищеблока имеют медицинские книжки, медицинские обследования проходят своевременно.

В столовых соблюдается техника безопасности, имеются инструкции по технике безопасности и охране труда (должностная инструкция повара и кух. работника, инструкция по безопасности труда повара и кух. работника, инструкция

при использовании электрических водонагревательных приборов, инструкция о мерах пожарной безопасности, инструкция при использовании бытовой электроплиты).