

Акт № 1

от 12.09.2022 об организации питания в 2022-2023 учебном году

Настоящий акт составлен членами комиссии в составе:

Бравой И.Н., ответственной за организацию питания,
Губинец О.В., член комиссии по контролю за организацией питания
Журавлевой Е.С., член комиссии по контролю за организацией питания

проведена проверка работы школьной столовой.

В обеденном зале оформлен информационный уголок, где ежедневно вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указывается объем блюд для каждой возрастной категории, название кулинарных изделий, расчет калорийности, расписан режим работы столовой, указаны телефоны вышестоящих организаций, выставляются контрольные блюда. Произведена замена освещения на кухне.

В школе организовано двухразовое горячее питание: завтрак, стоимостью 75 рублей и обед — 75 рублей.

В школе питаются бесплатно ученики 1-4 классов, количество которых составляет 307 человек, что составляет 100%.

99 человек 5-9 классов получают льготное питание. Кроме этого завтракают и обедают ученики полностью за родительскую плату. В соответствии с Законом Ярославской области № 65-З 19.12.2008г. «Социальный кодекс Ярославской области» с изменениями, Приказом департамента образования Ярославской области № 19-нп от 29.04.2022г. «Об утверждении порядка организации предоставления социальной услуги по обеспечению одноразовым горячим питанием за частичную плату» в школе питается 60 человек. Всего горячим питанием охвачено 731 человек, что составляет 97,4% от общего количества учащихся, не питается в школе 19 человек.

В столовой разработано и согласовано с ТУ Роспотребнадзором примерное двухнедельное меню для возрастных категорий: 7-11 лет и с 11 лет и старше, в котором указано содержание белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность блюд, содержание витаминов – А, В, С, Е минеральных веществ: фосфора, магния, железа.

Для обеспечения поступлением с рационом питания витаминов и минеральных солей проводится витаминизация третьих блюд, в меню включаются йодированный хлеб, овощи, фрукты.

Но, учитывая нормы продуктов, которые необходимы для полноценного и сбалансированного питания, а также цены на них, дети обеспечены только поддерживающим питанием.

В школе работает буфет, где можно купить разнообразную выпечку, сладости, соки, минеральную воду

На производстве ведется вся необходимая документация: бракеражные журналы пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции, журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал учета температурного режима в холодильниках, журнал проведения третьих и сладких блюд.

Строго соблюдается перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в общеобразовательных учреждениях. Все работники пищеблока регулярно проходят медицинские осмотры, санитарно-гигиеническую подготовку и аттестацию. В соответствии с новыми правилами заключен договор с Роспотребнадзором о производственном контроле за санитарным состоянием и качеством выпускаемой продукции.


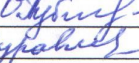
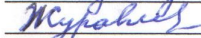
В целях контроля качества предоставления услуг по организации питания обучающихся в школе ежедневно осуществляются проверки:

- хранения продуктов;
- использования кухонной и столовой посуды;
- соблюдения чистоты;
- качества и периодичности уборки обеденных залов;
- качества мытья кухонной посуды;
- хранения моющих и дезинфицирующих средств;
- наличия на пищевые продукты, поступающие на пищеблок документов, удостоверяющих качество и безопасность с указанием даты выработки сроков и условий хранения продукции, о чем делается запись в журнале контроля ответственным за организацию питания.

Рекомендации:

- ходатайствовать перед администрацией школы о замене емкостей для мытья посуды в моечном цехе.

Члены комиссии:

	И.Н. Бравая
	Губинец О.В.
	Журавлева Е.С.