

Справка

об организации питания школьников в ГУ «Специализированная школа-лицей №1 для одаренных детей г. Экибастуза»

В школе имеется столовая на 50 мест. Столовая оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. На кухне имеется электроплита, жарочный шкаф, холодильник, весы. Санитарное состояние столовой удовлетворительное в соответствии с санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования", утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611, зарегистрированном в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 сентября 2017 года № 15681. Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов.

Для осуществления систематического контроля за качеством приготовления пищи и эффективностью организации питания школьников в школе создана бракеражная комиссия на основании приказа №1-07/128-1 от 02.09.2019 г.

В состав бракеражной комиссии входят:

Полуда Е. А. – зам. директора по воспитательной работе

Квачко Ю. В. – старшая мед.сестра

Лаптева Е. Ю. – член Попечительского совета

Главатских Е. А. – представитель родителей

Константинова С. И. – заведующая производством столовой

На 2019-2020 учебный год составлен и утвержден директором школы План работы бракеражной комиссии, отображающий ее функции: контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, за санитарным состоянием пищеблока; приемки поступающего сырья, условий хранения; закладки основных продуктов и т. д.

Ежемесячно проводятся заседания комиссии (протокол №1 от 27.09.2019 г.), проводится проверка столовой и составляются Акты (25.08.19 г., 27.09.19 г., 25.10.19 г., 29.11.2019 г.).

Составляется ежедневное меню, которое утверждается директором школы Г. И. Абишевой при согласовании с медицинской сестрой Ю. В. Квачко, перспективное меню на завтраки и полдники. Основанием является перспективное меню, утвержденное руководителем Отдела образования г. Экибастуза А. Хамзабаевой.

- 1) Ежедневно в рацион питания входит мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной, овощи, сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы, фрукты включают 1 раз в 2-7 дня. Ежедневное питание состоит из завтрака, обеда и полдника. Завтрак включает молочные каши, бутерброд с джемом, маслом сливочным, чай, компот. Обед состоит из 3 блюд: 1- супы с крупами, макаронными изделиями, овощные, 2 – гарниры, мясные блюда, овощной салат, 3- чай, компот. Полдник включает выпечку, напитки. В столовой имеется стол с контрольными блюдами. Перечень буфетной продукции, утвержденный директором школы, располагается на информационном стенде в столовой. В него включены разнообразные виды выпечки и напитков.

Медицинской сестрой проводится бракераж сырой и готовой продукции, ежедневно вносятся записи в Журнал контроля качества готовой пищи и Бракеражный журнал для сырой продукции.

Доставка пищевых продуктов проводится в соответствующей таре на