

## Справка

по организации питания учащихся 1–4 классах  
в МБОУ «СОШ №12» г. Каспийск

от 29.09.2020 г.

Пищеблок школы расположен на 1 этаже школьного здания. В школе обучаются 814 учащихся 1-4 классов, из них 807 охвачены горячим питанием - 7 обуч. на д\о . В школьной столовой имеется 250 посадочных мест для приема пищи. Дети принимают пищу в соответствии с графиком кормления:

1. 09<sup>10</sup> – 09<sup>25</sup> – 1-е классы (1-ая смена) – 308 учащихся
2. 10<sup>10</sup> – 10<sup>25</sup> – 4-е классы (1-ая смена) – 84 учащихся
3. 12<sup>30</sup> – 12<sup>45</sup> – 2-3-е классы (2-ая смена) – 422 учащихся

В пищеблоке работают 3 работника:

- 1) Рабазанова М. Г. – повар
- 2) Ферзиева Ш. – кухонный рабочий
- 3) Мустафаева И. – кухонный рабочий

Все работники пищеблока проходят своевременный медицинский осмотр. В последний раз прошли в августе 2020 года. В пищеблоке школы в соответствии с приказом директора школы от 01.09.2020 г. №23\2-д, назначен ответственный по организации питания – Умалатова Аминат Даудовна (зам. директора по УВР нач.шк.) .

В школе имеются следующие локальные акты по организации питания:

1. Приказ об организации питания в школе
2. Приказ о создании бракеражной комиссии
3. Приказ о назначении ответственного за организацию питания
4. График посещения столовой
5. План работы по организации питания учащихся
6. Положение об организации питания в школе

Для контроля качества готовой пищи в школе сформирована бракеражная комиссия в составе:

Председатель комиссии – Таибов М. А. (зам. директора по АХЧ)

Члены комиссии:

- Умалатова А. Д. (зам. по УВР нач. школа)
- Загидова М.К.-мед.работник
- Омарова Ш. М. -соц.педагог
- Кебедова Л. Я. -председатель род.ком.
- Рабазанова М. Г. (повар)

Данная комиссия ежедневно проверяет вкусовые качества готовой пищи до приема детьми и делает соответствующие записи в бракеражном журнале. Бракеражной комиссией составляются акты проверки качества питания.

Медицинский работник школы (медсестра) – Загидова М. К. – контролирует пищеблок и регулярно ведет «Журнал здоровья» и

систематически бывает в пищеблоке при закладке продуктов вместе с ответственным по организации питания в школе Умалатовой А. Д.

Поваром ведется необходимая документация, а именно:

Ведомость контроля за рационом питания;

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

Журнал отбора проб из пищеблока;

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

Журнал проведения витаминизации третьих блюд;

Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования;

Рабочее время работников пищеблока начинается в 07:00 и заканчивается в 16:00.

Пищеблок в школе оборудован холодильным и другим технологическим оборудованием в соответствии с требованиями СанПИН (школа новая).

Пищеблок оборудован следующим оборудованием:

Холодильная камера;

Морозильная камера;

Холодильный шкаф;

Бытовой холодильник;

Разные виды моек;

Хлеборезка;

Весы электронные;

Рыбочистка;

Машина протирочная;

Весы товарные;

Автомат котлетный;

Машина тестомесильная;

Печка хлебопекарная;

Шкаф пекарский - 2 шт.;

Все оборудование и приспособление в пищеблоке промаркировано в соответствии с требованиями СанПИН и находятся в исправном, рабочем состоянии.

Посуда и мебель – новые и имеются на всех учащихся. Кухонной и столовой посудой, столовыми приборами пищеблок обеспечен в полном объеме в соответствии с требованиями СанПИН. В столовой и пищеблоке имеются в наличии вытяжное оборудование в рабочем состоянии. Имеется множество подсобных помещений под разное назначение:

Помещение для персонала;

Холодильная;

Кладовая;

Мясорыбный цех;

Погрузочная;

Овощной цех;

Мучной цех;  
Холодный цех;  
Горячий цех;  
Две моечные;  
Раздаточная;

В контроле качества питания активное участие принимает родительская общественность школы. Они имеют полный доступ к контролю качества питания.

С учащимися 1-4 классов, учителя регулярно проводят тематические беседы, классные часы по привитию у детей культуры поведения при приеме пищи и правил поведения в пищеблоке.

Поскольку школа типовая (новая), все, что организовано для питания соответствует самым современным требованиям и нормам.