

- Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», приложение 46 к постановлению Гл сан.врача РК от 25.12.2020 №67;
 - Методические рекомендации «Единые стандарты по рациону питания школьников», разработанные Казахской академии питания и Национальным центром здорового питания.
 - питание производится согласно единого 4-х разового меню
1. Контроль за организацией питания организован следующим образом, ежемесячно проводятся проверки столовой бракеражной комиссией, а также школьной комиссией по питанию. В состав рабочей группы входят: социальный педагог Глазинская А.В., Рейдель Н.П. мед.работник, Лебедь Е.В. ЗДВР, Никитина Н.М., Сейтахметова Г.Б., члены родительского комитета школы. Ежемесячно составляются акты бракеражной комиссии, имеется график дежурств администрации по столовой, а также график дежурства учителей и классов по школе и столовой.
 2. Ежемесячно сдаются отчеты по организации горячего, общественного питания в отдел образования. Ведется мониторинг по охвату детей горячим питанием по классам.
 3. Вопрос организации питания рассматривался на совещании при директоре.

Директор школы:



Лямцева Л.Г.

КГУ ООШ № 2 Щербактинского района

Справка

об организации питания учащихся на начало организации питания на 2.09.2022
2022-2023 уч. года

Столовая арендована, арендатор ИП Абуев К.М. Средняя стоимость одноразового питания для платников 500 тг и бесплатников составляет 450 тенге. Школьной комиссией по контролю за питанием, а также бракеражной комиссией, родительской общественностью была проведена проверка столовой, на наличие нарушений. По проверкам составлены акт.

В столовой произведен косметический ремонт: покраска, побелка помещений. Частично заменена сантехника. Столовая снабжена холодной и горячей водой. Имеются 2 холодильника и 1 холодильная камера. Холодильники снабжены электронными термометрами.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дез. средства в достаточном количестве. Маркировка тех. Оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование пищеблока имеется. В школе имеется пищеблок, столовая на 60 посадочных мест.

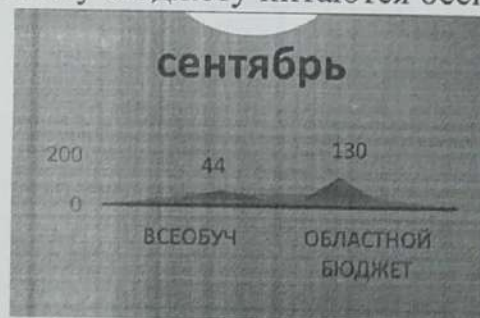
Столовая работает с 7.00 до 16.00. в день обслуживает около 315 детей. Имеется ежедневное и перспективное меню на 2021-2022 год, нового меню еще нет.

Канализация – централизованная.

Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. Ящик для хлеба обрабатывается 1% раствором уксуса в целях профилактики картофельной болезни. Поставка основных продуктов ведется самим арендатором.

На кухне имеется две электроплиты, жарочный шкаф, холодильники (2 шт.), весы. Столовой и чайной посудой столовая обеспечена в достаточном количестве.

Горячим питанием по фонду Всеобуч на 1.09.2022 охвачено: 44 учащихся, по областному бюджету питаются бесплатно 130 учащихся 1-4 классов.



Питание производится согласно следующим документам:

- Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утв. приказом МЗ РК от 5.08.2021 (зарегистрировано в МЮ за №23890 от 06.08.2021г.);
- Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», приложение 46 к постановлению Гл сан.врача РК от 25.12.2020 №67;