

Справка по организации питания

Сентябрь 2025-2026 учебный год

С целью обеспечения сохранности и улучшения здоровья детей в школе организовано горячее питание. Приоритетными направлениями организации системы питания являются:

- обеспечение обучающихся горячим питанием;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль над качеством, калорийностью и сбалансированностью питания;
- обеспечение питьевого режима;

В школьной столовой питаются 1 – 4 классы в количестве 298 человек (2 обучение на дому) и на льготной основе – 27 человек. Стоимость горячего питания в 1 день составляет 652 тенге для учащихся 1-4 классов, 682 тенге для учащихся 5-9 классов.

Питание учащихся осуществляет ИП «Рассвет»

Питание соответствует утвержденному меню.

Питьевой режим обеспечивается кипяченной водой в чайниках с указанием даты и времени и питьевыми фонтанчиками.

Прием пищи осуществляется в соответствии с расписанием режима работы школы, утвержденным директором графиком питания.

Приказом директора создана Комиссия по контролю за организацией и качеством питания которая систематически проводит проверку школьной столовой по плану:

- оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние;
- осмотр технологического и холодильного оборудования;
- хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- соблюдение правил мытья и посуды;
- наличие и хранение суточных проб;
- наличие и ведение журналов учетной документации;
- соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- выполнение графика уборки столовой.

На всю продукцию имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции.

Поварами ведется отбор суточных проб. Поставщиком соблюдаются условия транспортировки, разгрузки, хранения.

Имеются технологические карты

Запрещенные продукты не завезены.

Используемая посуда не имеет трещин, сколов, деформации, повреждения эмали.

Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки.

Оборудованы места для мытья и обработки рук. Имеются мыльные принадлежности и дез. средства в достаточном количестве, имеются плакаты с правилами мытья рук.

Рекомендации:

Продолжить работу по контролю качества питания в школьной столовой и пропаганде здорового и правильного питания.