

Справка
« Об обеспечении горячим питанием учащихся 1-4 классов»
2021-2022 учебный год

Совещание при директоре от 25.01.22г.

Цель проверки: выявить уровень работы школьной столовой.

На начало 2021 – 2022 учебного года наша школа продолжила свою работу в проекте « Горячее В данном 2021 – 2022 учебном году горячее питание организовано для учащихся 1 – 4 –х классов. Всего горячее питание в школе получают от 796 учащихся до 824, что составляет от 94% до 97 %. Разработано 5 –ти недельное меню по Книге рецептов, составлен гибкий график посещения столовой, продумана система мытья рук учащимися начальных классов. Стоимость завтраков и обедов осталась на уровне прошлого года и составляет 14 сомов: 7 сомов от государства и 7 сомов от родителей. Но в связи с ростом цен на продукты питания приходится упрощать меню и готовить детям те блюда, продукты для которых есть в наличии в столовой. Это является недостатком в нашей работе из-за сложившейся ситуации с ценами на рынке продовольствия т.к. приходится повторять некоторые блюда каждую неделю, снижая таким образом разнообразие в питании. За счет средств родителей школа покупает молоко для различных каш и муку для выпечки хлеба или булочек. Сдача денег на питание от родителей идет тяжело. Есть классы, которые в полном составе питаются в долг и не один месяц. Это 1в, 2 а – Кулешова М.Т., 3 г- Гарифуллина Г.В., 1г, 4в – Болотбаева А.К., 4 а,д – Усубалиева Э.К., 4б- Карабаева Г.К.. Несмотря на это в классах есть категория детей, которые освобождены от оплаты за питание на 100%, исходя из социального положения семьи. В приведённой ниже таблице видно, что на 100% освобождены от оплаты за питание 15 человек.

№	Класс	Фамилия, имя	Многодетная семья	Малообеспеченная семья	Сирота/полусирота
1	1 а	Клименко Надежда	+		
2	1а	Мухамедова Рабия	+		
3	1б	Сафиулин Данис		+	
4	2г	Сардиева Ранйя	+		
5	2г	Сыргаков Рустам	+		
6	2 г	Эмилбекова Айбийке			+
7	2д	Даузов Абдул-Малик		+	
8	3 д	Клименко Виктор	+		
9	4б	Айтакунов Али		+	
10	2а	Юсупова Умида		+	

11	2 а	Абебе Абрахам	+		
12	1 д	Бушман Михаил		+	
13	1д	Дишанло Ясмина	+		
14	3а	Сыргакова Эркейым	+		
15	3а	Мумузиев Мустафа		+	

Бесплатное питание учащихся состоит из супов, чая и компота. Все рецепты блюд предложены в Книге рецептов. В целях безопасности здоровья детей особое внимание уделяется санитарно-гигиеническому состоянию столовой, пищеблока, овощехранилища, за которым ежедневно следит фельдшер школы Червонящая Т.М.

Каждое утро начинается с обработки гипохлоридом столов, подоконников, входных дверей и др. Ежедневно три раза в день кухонный работник промывает полы во всех помещениях, относящихся к столовой.

Столовая полностью обеспечена моющими, чистящими средствами. Гипохлорид применяют при генеральных уборках в столовой. В столовой имеется памятка по применению и содержанию гипохлорида для мытья посуды, столов и т.д.

В школьной столовой есть необходимый инвентарь: столы, стулья, бокалы, тарелки, стаканы, чайники, кастрюли. Замена бокалов идёт постоянно. Количество бокалов, тарелок должно соответствовать количеству питающихся одновременно умноженное на 2.

Сотрудники столовой обеспечены спецодеждой, работают в головных уборах, в фартуках., постоянно проходят медицинский осмотр со стороны школьного фельдшера. Ежедневно фельдшером школы контролируется выполнение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

За качеством приготовления следит фельдшер школы, а также создана комиссия из родительской общественности, которые следят за технологией приготовления горячих завтраков. Представители родительской общественности могут наблюдать за питанием учащихся в столовой, снимать пробу, давать оценку вкусовым качествам блюд, соответствие их утвержденному меню, оценивать культуру приема пищи.

В столовой имеются контрольные блюда для проверки полноты выдачи блюд, а также проводится выемка проб суточного рациона и хранения этих проб в течение 3-х суток в холодильнике. Все пробы находятся в чистых стеклянных ёмкостях, плотно закрыты.

У сотрудников пищеблока есть санитарные книжки, в которых отмечен медосмотр, проведённый в поликлинике на год с допуском к работе. В пищеблоке фельдшером ведётся журнал на наличие гнойничковых заболеваний, где регистрируется каждый день чистота кожных покровов, наличие вирусных инфекций и допуск работников столовой к работе.

Фельдшер школы проводит контроль за качеством генеральных уборок, мытья посуды, а также мытья столового инвентаря, проводит мониторинг температуры работников столовой, учителей. Итоги контроля фиксируются в журналах.

Санэпидемстанция регулярно проводит проверки школы и пищеблока. Итоги проверки фиксируются в журналах. Нарушения и замечания строго учитываются устраняются сотрудниками столовой. Журналы хранятся у ответственных лиц.

Ответственная за питание :

Бойкова О.В.

