

Информация КГУ Общеобразовательной школы №2 села Астраханка о работе экспертной группы по контролю за организацией САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО состояния пищеблока, сроков реализации продуктов за 1 полугодие 2021-2022 учебного года

На 2021-2022 учебный год в КГУ «ООШ №2 с.Астраханка» создана экспертная группа под председательством директора школы, педагогов, социального педагога, арендатора столовой, членов родительского комитета.

С 3 сентября 2021-2022 учебного года начала свою работу школьная столовая, в школе питаются 112 человек, из них дети из фонда «Всеобуч» - 36, начальное звено - 22 человека (0-4 классы), среднее звено - 16 человек (5-7 классы), старшее звено - 4 человек (8-11 классы), 1-классники - 76 человек.

На начало учебного года утверждены графики дежурства и питания в столовой.

Составлен и утвержден план работы экспертной группы. Реализовывая план работы, экспертная группа осуществляет контроль за работой школьной столовой, оценивает органолептические свойства приготовления пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.), медсестра школы ежедневно проверяет наличие контрольного блюда и суточных проб, которые хранятся в холодильнике, ведет журнал состояния здоровья работников пищеблока, журнал бракеража готовой продукции.

1-2 раза в месяц члены группы присутствуют при закладке продуктов. В школьной столовой работает буфет. Пользуются услугами буфета все желающие учащиеся.

Систематически проводится проверка буфета на соответствие ассортимента. Школьники работой буфета довольны.

Бесплатное питание получают:

Спонсорство от арендатора столовой, буфетное питание 15 человек.

Дети из фонда «Всеобуч» - 36, из них сироты - 1 человек, опекаемые - 2 человек, многодетные - 21 человек, малообеспеченные - 12 человек.

Учет детей получающих питание ведет социальный педагог Зелинская О.М.

Один раз в месяц членами комиссии ведется контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.

На школьном сайте имеется раздел «Школьное питание» и «Бракеражная комиссия», где размещается вся информация: акты проверок школьной столовой, протокола, фотографии.

Директор школы



Б. Магзумов

Информация КГУ Общеобразовательной школы №2 села Астраханка о работе экспертной группы по контролю за организацией САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО состояния пищеблока, сроков реализации продуктов за 2 полугодие 2021-2022 учебного года

На 2021-2022 учебный год в КГУ «ООШ №2 с.Астраханка» создана экспертная группа под председательством директора школы, педагогов, социального педагога, арендатора столовой, библиотекаря, членов родительского комитета. Со 2 полугодия к приказу №58 от 1 сентября 2021 года были включены с января 2022 года заместитель директора по воспитательной работе Каиржанова С.Т., социальный педагог Зайкенов Ш.А., сформирован новый список на горячие питание учащихся на 2 полугодие.

17 января в школе возобновлена организация бесплатного горячего питания для учащихся 1-х классов и детей из социально-незащищенных семей (многодетные, малообеспеченные, сироты, ОБПР, неблагополучные).

Бесплатное горячее питание получают:

- 43 учеников из социально-незащищенных семей (малообеспеченные, многодетные, сироты, ОБПР, неблагополучные)
- 76 учащихся 1-х классов.

Также за счет арендатора 15 учащихся получают бесплатное буфетное питание (пирожок и чай), во втором полугодие был обновлен список. Имеется 4-х недельное меню блюд для организации питания школьников в общеобразовательных организациях (зима-весна), утвержденное арендатором столовой А. Сеиловой и согласованное с директором школы Магзумовым Б.Б.. Используется меню по согласованию с ГУ «Отдел образования по Астраханскому району управления образования Акмолинской области». А так же с 3 четверти 2021-2022 учебного года поменялась цена на горячее питание и состав меню. В меню добавлены мед пчелиный порционный, молоко 2,5%. Стоимость горячего питания составила 750 тенге.

По результатам рейда бракеражной комиссии реализовывая план работы, бракеражная комиссия при проверке установила: норма закладки продуктов в приготовлении первых и вторых блюд выдержана; качество приготовления блюд соответствует предъявляемым требованиям, т.е. цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность; продукты хранятся правильно.

В ходе проверки межведомственной экспертной группы по контролю за качеством питания, санитарно-гигиенического состояния пищеблока, сроков реализации продуктов была рекомендована арендатору столовой привести в порядок наличие сведений об используемом перечне с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (копии сертификатов).

Один раз в месяц членами комиссии ведется контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно, все замечания устранены.

На школьном сайте имеется раздел «Школьное питание» и «Бракеражная комиссия», где размещается вся информация: акты проверок школьной столовой, протокола, фотографии.

Директор школы



Б. Магзумов