

## Справка

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

от 22.12.2023 г.

Пищеблок школы расположен на 1 этаже школьного здания. В школе обучаются 990 учащихся 1-4 классов, из них 983 охвачены горячим питанием -7 обуч.на д\о, из них 7 детей получают компенсационные выплаты. В школьной столовой имеется 250 посадочных мест для приема пищи. Дети принимают пищу в соответствии с графиком кормления утвержденным руководителем ОО:

1. 08<sup>40</sup> -09<sup>30</sup> -1-е классы (1-ая смена)- 199 учащихся
2. 09<sup>20</sup> – 10<sup>40</sup> – 4-е классы (1-ая смена) – 263 учащихся
3. 14<sup>10</sup> – 14<sup>30</sup> – 2-е классы (2-ая смена) – 260 учащихся
4. 14<sup>55</sup> – 15<sup>15</sup> – 3-е классы (2- ая смена – 268 учащихся

В пищеблоке работают 2 работника:

- 1) Мусаева Р.Б – кухонный рабочий
- 2) Махколиева З.М.– кухонный рабочий

Все работники пищеблока проходят своевременный медицинский осмотр. В последний раз прошли в августе 2023 года. ПК еще не проходили. В пищеблоке школы в соответствии с приказом директора школы от 01.09.2020 г. №36/1-д, назначен ответственный по организации питания – Махмудова Сабият Абдуллаевна (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. Акт приемки пищеблока МБОУ «СОШ№12» на готовность к новому учебному году.
5. План работы по организации питания учащихся
6. Положение об организации питания в школе
7. Приказ об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся.
8. Акт проверки бракеражной комиссии,советом по питанию школьной столовой.
9. Акт санитарно – гигиенического обследования пищеблока.
- 10.Приказ о соблюдении санитарно – гигиенических норм в столовом зале и пищеблоке.

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

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

Члены комиссии:

- Махмудовой С.А. (зам. по УВР нач. школа)
- Магомедова Ф.Г -мед.работник



Ширинова Ф.М.-председатель род.ком.

Мусаева Р.Б.- (кухонный работник)

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) –Магомедова Ф.Г. – контролирует пищеблок и регулярно ведет «Журнал здоровья» и систематически бывает в пищеблоке при закладке продуктов вместе с ответственным по организации питания в школе Махмудовой С.А.

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;

Градусники,гигрометр;

Автомат котлетный;

Машина тестомесильная;

Печка хлебопекарная;

Шкаф пекарский - 2 шт.;

Вытяжное оборудование;

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 родительский комитет. В школе Он имеет полный доступ к контролю качества питания.

Регулярно, председатель родительского комитета Ширинова Ф.М. в составе бракеражной комиссии, проводит проверку школьной столовой.

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.

И.о. директора \_\_\_\_\_  Мамедова М.Д.

Зам. директора по УВР \_\_\_\_\_  Махмудова С.А.