

Информация об организации общественного контроля.

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о деятельности общественной комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Ржаксинская средняя общеобразовательная школа № 2 им Г.А. Пономарева»

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по воспитательной работе Тафинцева Е.А.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях, на заседаниях УС.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены четыре перемены по 20 минут.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Закуплена новая столовая посуда, которая обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. В столовой и в обеденном зале произвели замену оконных блоков, что позволяет осуществлять комфортный температурный режим.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся было проведено анкетирование родителей, позволяющее проследить удовлетворенность качеством школьного питания.

Родительский контроль проводит проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние обеденного зала;
4. Организация приема пищи учащимися;
5. Внешний вид сотрудников столовой;
6. Наличие меню.

Результаты контроля оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.