

Аналитическая справка

В Нижнекаянчинской ООШ – филиале МБОУ «Айская СОШ» организовано горячее питание в 2022-2023 учебном году на основании приказов директора школы:

- Приказ № 61-н от 05.08.2022 «О производственном контроле в Нижнекаянчинской ООШ – филиале МБОУ «Айская СОШ» http://kaianza.ucoz.net/index/food_ezhednevnoe_menju/0-31 ;

- Приказ № 68-н от 28.08.2022 «Об утверждении меню» http://kaianza.ucoz.net/2022-2023/utverzhenie_menju_grafikov_polozhenija_001.jpg ;

- Приказ № 67-н от 28.08.2022 «Об утверждении плана работы по контролю за питанием «Родительский контроль» http://kaianza.ucoz.net/index/food_ezhednevnoe_menju/0-31 ;

- Приказ № 69-н от 31.08.2022 «Об организации бесплатного питания для 1-4 классов в 2022-2023 учебном году»;

- Приказ № 70-н от 31.08.2022 «Об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ в 2022-2023 учебном году»;

- Приказ 71-н от 31.08.2022г «О предоставлении сухпайка учащимся с ОВЗ, обучающимся на дому в 2022-2023 учебном году»;

- Приказ 72-н от 31.08.2022 «О предоставлении компенсации на питание обучающимся из многодетных семей»;

- Приказ № 73 от 31.08.2022 «Об организации горячего питания в 2022-2023 учебном году» http://kaianza.ucoz.net/index/food_ezhednevnoe_menju/0-31 ;

- Приказ № 74 от 31.08.2022 «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование» http://kaianza.ucoz.net/index/food_ezhednevnoe_menju/0-31

Меню, список поставщиков, протоколы лабораторных испытаний, чек-листы по проверке питания размещены на официальном сайте в разделе горячее питание http://kaianza.ucoz.net/index/food_ezhednevnoe_menju/0-31

На пищеблоке Нижнекаянчинской ООШ – филиала МБОУ «Айская СОШ» соблюдаются санитарно-гигиенические нормы при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания. Продукты доставляются на специальном транспорте поставщиков. Проводится бракераж поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья. Вносятся записи в «Журнал бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья» в соответствии с рекомендованной формой, а именно:

– о времени поступления продуктов, с указанием даты, часов и минут поступления продукции,

- в графу «конечный срок реализации продукции» дата и время конечной реализации продукта,

- в графе «Дата и час фактической реализации» дату и время фактической реализации и количество израсходованной продукции.

Складские помещения пригодны для хранения продуктов питания, обеспечены полками, морозильной камерой.

Работа на пищеблоке организована с 8-30 до 14-30 часов. Технологическое и холодильное оборудование исправно и в необходимом количестве. Столовая обеспечена кухонной посудой и инвентарем.

Повар соблюдает правила личной гигиены. Результат осмотра заносится в «Журнал здоровья». Ответственный за организацию питания или дежурный учитель ежедневно, «Родительский контроль» ежемесячно проверяет наличие спецодежды, маски, перчаток, соблюдение личной гигиены работниками кухни.

На 2022-2023 учебный год утвержден план производственного контроля. Санитарные и противоэпидемические мероприятия проводятся по плану.

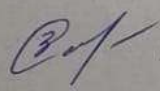
Классные руководители ежедневно подают повару сведения о количестве питающихся, повар соблюдает объем приготовленного питания в соответствии с количеством детей и объемом одной порции по утвержденному меню.

Бракеражная комиссия проводит ежедневно на каждой перемене для питания бракераж готовой продукции и вносит записи в «Журнал бракеража готовых блюд», в том числе:

- сведения о бракераже первых и вторых блюд, напитков, овощных нарезок, закусок с указанием времени изготовления этих блюд.

Работа «Родительского контроля» организована. Чек-листы выставляются на сайт.
http://kaianza.ucoz.net/index/food_ezhednevnoe_menju/0-31

17.10.2022

Учитель с вмененными обязанностями зав филиалом :  С.И.Затеева