

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БРОДКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БОРИСА ИВАНОВИЧА КОНЕВА»

Аналитическая справка
об организации горячего питания в части работы бракеражной комиссии.

Для организации контроля горячего питания в школе организована работа бракеражной комиссии (приказ № 185 от 31.08.2023), которая в своей работе опирается на следующие документы:

- 1.Приказ об организации питания школьников
- 2 Приказ о «О создании бракеражной комиссии и ответственности за питание учащихся в школьной столовой»
4. Положение о бракеражной комиссии
- 3Санитарный паспорт столовой .

Питание в школьной столовой осуществляется согласно контракта с ООО "АЛТАЙСКИЙ СОЮЗ ПЕРЕРАБОТЧИКОВ +", в лице Старковской М.А., примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся с ограниченными возможностями 1-4 классов, обучающихся с ограниченными возможностями 5-11 классов, обучающихся комплекса ДМР. Меню утверждено 31.08.2023 .Питание организуется по графику во время перемен и осуществляется 5 учебных дней. Работает буфет. Оснащенность пищеблока отражена в «Санитарном паспорте столовой МБОУ «Бродковская СОШ» и соответствует требованиям. В столовой имеется обеденный зал на 70-посадочных место, место для приготовления пищи, складские помещения. Цикл приготовления блюд -не полный. Санитарные требования в части гигиенических норм при транспортировке доставке и разгрузке продуктов питания -соблюдаются. Складские помещения, холодильное оборудование соответствует требованиям, находится в рабочем состоянии.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают санитарно-гигиеническим требованиям.

Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Пищевые продукты поступают в школу на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Фактов поступления таких продуктов не выявлено.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение,

запекание, и исключена жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

Ведутся :

Журнал приемки сырья

Журнал витаминизации третьих и сладких блюд

Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования

Журнал учёта показаний гигрометра психометрического

Гигиенический журнал сотрудников

В обеденном зале ежедневно выставляется контрольное блюдо.

Для осуществления качества контроля пищи в школе создана бракеражная комиссия в составе: Председатель комиссии: Казанцева А.В., члены комиссии –Филиппова Г.М., Калюжная И.А.

Контроль качества пищи члены бракеражной комиссии осуществляют ежедневно беря пробу каждой партии готовой продукции, осуществляют контроль веса, заносят результат в «Журнал бракеража готовой продукции». Фактов недопущения блюд-не выявлено.

Фактов нарушения объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей –нет.

С целью удовлетворенности качеством питания и внесения рекомендации в школе 1 раз в четверть осуществляется Мониторинг или анкетирование «Удовлетворенности качеством питания» среди обучающихся и родителей с использованием гугл-форм. Результаты мониторинга анализируются, доносятся до сведения педагогического коллектива и при необходимости, вносятся изменения и дополнения.

Для контроля качества питания обучающихся 1-4 классов привлекаются родители. Они действуют на основании:

Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся

Положение о родительском контроле за организацией горячего питания

Приказа «О создании общественного (родительского) контроля за организацией и качеством питания»

Приказа «О порядке доступа законных представителей обучающихся в школьную столовую » Согласно заполненным чек-листам фактов нарушений –нет.

Еженедельное и ежедневное меню выставлено на школьном сайте

<https://brodki22.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/>

Заместитель директора по ВР: Е.А.Куница