

Отчет №2

Бракеражной комиссии по оценке качества питания школьников за период с 1 октября по 1 ноября 2025 учебного года КГУ «Сосновской СОШ» и воспитанников мини-центр «Домовенок»

Охват горячим питанием в СОШ составляет 100%. Из них за счет фонда всеобщего 47%, областной бюджет 22%, оставшиеся 31% - родительская оплата. В мини-центре питание за счет государства составляет 12%, остальные 88% питаются за родительскую оплату.

Продукты, поставляемые в школьную столовую качественные, о чем говорят документы удостоверяющие их качество и безопасность.

График питания: с 10.25-10.55 Продолжительность приема пищи 30 минут. В мини-центре в соответствии графика режима дня. Столовая рассчитана на 64 посадочных места. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. Производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. Используется перспективное сезонное двухнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением РОО. Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции (маркировка и сроки хранения тщательно контролируются поваром и медсестрой). Выполняются требования к организации питьевого режима. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН. Выход блюд соответствует возрасту, калорийность рациона питания соответствует установленному дневному рациону. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствуют СанПиН. Гигиенические требования к содержанию, дезинфекции и организации режима питания соответствуют нормам и правилам. Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует СанПиН. Персонал школьной столовой квалифицирован и имеет соответствующий документ. Все проходят медосмотр и санминимум, с отметкой в санкнижке. Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах. Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасно в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные блюда. Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 3 холодильника, предназначенные для хранения разного вида продуктов. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнение всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм. Медицинским работником и классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. Для совершенствования организации школьного питания в школе в рамках тематических классных часов имеется раздел «Правильное питание». В школе систематически

проводятся опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организации питания в школе.

Члены комиссии:

Васильева С.С. *В.С.*
Решеткин В.В. *В.В.*
Шелепанова Д.А. *Д.А.*

Повар:

Дуреева И.И. *И.И.*

Директор КГУ «Сосновская СОШ»:

Решеткин В.В. *В.В.*