

Заслушано на совещании при директоре № 1 от 05. 09. 2022 г
Заместитель директора по ВР: Нурумбаева Д.А.

**Информация об итогах организации горячего и буфетного питания
в КГУ «Рудненская специальная школа для детей с особыми
образовательными потребностями»
Управления образования акимата Костанайской области.**

На начало учебного года в школе разработан пакет нормативных документов, издан приказ об организации питания. В приказе ответственной за организацию питания от администрации назначена Нурумбаева Д.А., определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей.

С 1 сентября 2022-2023 учебного года в КГУ «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области поставщиком по организации горячего питания является ИП «Нафиса».

61 учащийся охвачены горячим питанием за счет средств фонда Всеобуч, что составляет 61% от общего количества учащихся в школе (всего учащихся - 101, 28 детей на домашнем обучении). Данные учащиеся разделены на 3 возрастные группы. На 01.09.2021 года в первой возрастной группе 6 – 10 лет - 17 учащихся, во второй возрастной группе 11-14 лет- 24 учащихся, в третьей возрастной группе 15-18 лет- 9 учащихся. Это дети – инвалиды, учащиеся, у которых родители инвалиды, учащиеся из многодетных семей. 15 человек (24%) питаются за счёт средств родителей. 27 детей на домашнем обучении.

Стоимость питания на одного обучающегося в день составляет:

Возраст	Стоимость питания на одного обучающегося в день, тенге
6-10 лет	595,70
11-14 лет	674,60
15-18 лет	735,74

Основными целями и задачами при организации питания учащихся являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Для учащихся организуется комплексное питание, согласно установленному режиму питания учащихся, утвержденному директором школы Дайкер А.А. За каждым классом закреплены столы.

Раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя. Соблюдается личная гигиена учащихся перед приемом пищи, мытье рук. У каждого класса всегда в наличии сухие салфетки.

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 10 ч 00 мин до 13 ч 30 мин.

Ежедневно заместителем директора по ВР Нурумбаевой Д.А. проверяется соответствие рациона питания согласно утвержденному меню. Фактический рацион питания соответствует перспективному меню. Ежедневно производится проба готовых блюд и отбирается суточная проба готовых блюд или контролируется, как это делает ответственный сотрудник. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности. В пищеблоке постоянно находиться необходимая документация в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства (журналы бракеражей готовой пищи, журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал проведения витаминизации блюд, меню, технологические карты наготавливаемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений и другие). Документация в порядке. Ежедневно ведется бракеражный журнал. В наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе. Работником столовой соблюдается личная гигиена. Работник всегда одет в спец.одежду. Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о ежедневном меню, плакаты о правильном питании.

ВЫВОД: Организация питания в КГУ «Рудненская специальная школа детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области осуществляется на удовлетворительном уровне. Соблюдаются санитарно-гигиенические нормы, социальная дистанция.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Классным руководителям постоянно уделять внимание организации питания обучающихся, следить за соблюдением, социальной дистанции.
- Заместителю директора по ВР Нурумбаевой Д.А. ежедневно проверять соответствие рациона питания согласно утвержденному меню, производить пробу готовых блюд и отбирать суточную пробу готовых блюд.
- Поставщику услуг ИП «Нафиса» держать на контроле вопрос о соблюдении санитарно-гигиенических норм, личной гигиены работников столовой.