

Отчет по организации школьного питания в организациях образования

Школа –

Дата

02.04.2015

Обязательные требования

№	Наименование мероприятия	Критерии оценок		
		Имеет ся	Не имеется	Примечание
1.	Работа бракеражной школьной комиссии и мониторинг учетной документации			
	- приказ о создании бракеражной комиссии	+		
	- состав бракеражной комиссии, утвержденный план работы, наличие актов, протоколов	+		
	- наличие утвержденного меню (наличие ежедневного и перспективного меню)	+		
	- разнообразие блюд с учетом меню, выход продуктов, калорийность, картотека блюд с раскладкой продуктов питания);	+		
	- наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции	+		
	- документы, подтверждающие правила доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на специально выделенном автотранспорте	+		
	- размещение отчетов и меню на интернет-ресурсе	+		
	Дата обновления меню на сайте школ.	+		
2.	Организация питания администрацией школы			
	- график дежурства администрации школы в школьной столовой	+		
	- режим питания школьников (график, продолжительность времени для приема пищи, режим работы школьной столовой)	+		
	- соблюдение питьевого режима, обеспеченность экологически чистой питьевой водой (наличие питьевых фонтанчиков, диспенсеров), своевременная очистка диспенсеров	+		

	- наличие необходимых условий для мытья рук	f		
3.	Соответствие рациона школьного питания единым стандартам и санитарным требованиям:			
	- наличие в организациях образования списка запрещенных продуктов (список запрещенных продуктов прилагается)	f		

Дополнительная информация

№	Наименование мероприятия	Критерии оценок																
		Имеет ся	Не имеется	Примечание														
1.	- книга жалоб и предложений родителей (мониторинг жалоб и принятых мер)	+																
2.	- оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, режима работы, плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайна)	+																
3.	- наличие видеокамеры и мониторинг видеонаблюдения в столовой, пищеблоке Указать сколько видеокамер.	+																
4.	- виды буфетной продукции, согласованные с поставщиками. Стоимость, согласно установленным единым требованиям.	+																
	Мероприятия по пропаганде ЗОЖ и правильного питания																	
	- план мероприятий по пропаганде ЗОЖ и здорового питания (в школе, классе, родительском собрании и др.)	+																
	- наличие информации о принципах правильного питания в школьной столовой	+																
	- использование интерактивных методов пропаганды здорового школьного питания (видеофильмы, ролики, классные часы, лекции, встреча, круглый стол, конференций и др.)	+																
	- использование методических рекомендация ВОЗ «Школы, способствующие здоровью»	+																
	Количество детей, охваченных фондом Всеобуча в разрезе классов на 06 апреля 2022 года	+		<table><tr><td>1 класс - 8</td><td>6- 9</td></tr><tr><td>2- 5</td><td>7- 10</td></tr><tr><td>3- 9</td><td>8- 8</td></tr><tr><td>4- 14</td><td>9- 2</td></tr><tr><td>5- 4</td><td>10- 2</td></tr><tr><td></td><td>11- 1</td></tr><tr><td colspan="2">ИТОГО: 78</td></tr></table>	1 класс - 8	6- 9	2- 5	7- 10	3- 9	8- 8	4- 14	9- 2	5- 4	10- 2		11- 1	ИТОГО: 78	
1 класс - 8	6- 9																	
2- 5	7- 10																	
3- 9	8- 8																	
4- 14	9- 2																	
5- 4	10- 2																	
	11- 1																	
ИТОГО: 78																		

Предложения по совершенствованию организации работы школьного питания: *Организовывать доставку продуктов питания согласно требованиям нормативных правовых актов;*

Подписи проверяющих (Ф.И.О., должность полностью)

Список запрещенных продуктов

В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

1) изготовление и реализация:

- простокваши, творога, кефира;
- фаршированных блинчиков;
- макарон по-флотски;
- зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
- кондитерских изделий с кремом;
- кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
- морсов, квасов;
- жареных во фритюре изделий;
- яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
- сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
- окрошки;
- грибов;
- пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
- первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
- фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришечек;
- острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

- непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
- мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
- продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
- генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
- нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.