

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 3»
г. Рубцовска Алтайского края

Аналитическая справка по организации горячего питания

С 1 сентября 2022 года организация горячего питания в МБОУ «Гимназия № 3» осуществляется в соответствии с нормативными документами и локальными актами:

- ✓ Постановление правительства Алтайского края № 14 от 17.01.2020
- ✓ Постановление правительства Алтайского края № 159 от 10.04.2020
- ✓ Приказ Министерство образования и науки Алтайского края №1135 от 21.09.2020
- ✓ Приказ МКУ "Управление образования" города Рубцовска от 31.08.2022 № 516
- ✓ Приказ МБОУ "Гимназия № 3" "О назначении ответственного за питание обучающихся»
- ✓ Приказ о создании бракеражной комиссии на 22-23 учебный год
- ✓ Положение о бракеражной комиссии
- ✓ Приказ о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2022-2023 учебный год
- ✓ Положение о родительском контроле
- ✓ Приказ об организации питания в 2022-2023 учебном году
- ✓ Положение о порядке организации горячего питания обучающихся

Питание обучающихся МБОУ «Гимназия № 3» осуществляет МУП «Комбинат школьного питания» (директор Чанцов П.В.).

Помещение столовой рассчитано на 180 посадочных мест. Питание организовано в разные перемены в соответствии с нормами СанПиН:

1 смена

9:30 – 9:50 – 1А, 1Б, 1В, 2А, 3А

10:30 – 10:50 – 3В, 3Г, 4Б, 4В, 5А, 5Б, 5В

11:30 – 11:40 – 8-11 классы

2 смена

14:40 – 15:00 – 2Б, 2В, 2Г, 3Б, 4А

15:40 – 15:50 – 6-7 классы

Для учащихся 1-4 классов в количестве 400 человек организовано бесплатное питание. Учащиеся получают бесплатные завтраки (1 смена) и обеды (2 смена).

Меню составлено и утверждено Роспотребнадзором. Ежедневно на стенде у обеденного зала вывешивается утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Меню постоянно обновляется и на сайте гимназии (<https://gimnazia3.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/>) .

С учетом возраста обучающихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Организацию производственного контроля за соблюдением санитарных правил, качеством питания, хранением сырой и готовой продукции и соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий в гимназии осуществляет бракеражная комиссия, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с нормативными документами, положением бракеражной комиссии, а также в соответствие с планом работы комиссии. Ведется бракеражный журнал готовой продукции.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (действующая на основе Приказа о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания и Положения о родительском контроле) провела проверку питания 14.10.2022 г.. По результатам проверки заполнен чек-лист.

В столовой соблюдаются гигиенические нормы. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Перед входом в обеденный зал для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями и электрополотенца, имеется жидкое мыло.

В рамках профилактики здорового образа жизни в гимназии проводятся лекции, беседы, классные часы «Режим дня школьника»; Уроки здоровья: «В здоровом теле здоровый дух»; «Что мы едим?»; «Эти загадочные буквы (витамины)»; «Продукты - вредные и полезные».

Вся информация об организации горячего питания освещена на сайте гимназии.

Открыта «горячая линия» по вопросам организации питания в гимназии.

Ответственный за питание



О.А. Белова