

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа с.Бошняково Углегорского городского округа
Сахалинской области имени Дорошенкова Павла Ивановича
(МБОУ СОШ с.Бошняково имени Дорошенкова П.И.)**

694914 Сахалинская область, с.Бошняково, ул. Заводская, д. 5, т/ф (42432)38397,

E.mail: bosh-shc@mail.ru

Об исполнении рекомендаций по организации питания обучающихся

(МР 2.4.0179-20)

№п/п	Наименование мероприятий	Исполнение
1.	Совещание при директоре от 01.08.2020 протокол №8	Изучили рекомендации по организации питания обучающихся (МР 2.4.0179-20) Осуществление родительского контроля (МР 2.4.0180-20)
2.	Материально-техническое обеспечение пищеблока	Имеется обеденный зал на 200 мест, обеспечены посудой для организации горячего питания из расчета два набора на одного ребенка. Технологическое оборудование находится в исправном состоянии (акт №11от 24 июля 2020г.).Состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное.
3.	Перемены для организации питания	20 минут для приема пищи в период завтрака и обеда. Прием пищи осуществляется согласно утвержденного графика питания .
4.	Завтрак	На основании примерного меню согласованного с начальником ТО Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области в Углегорском и Томаринском районе завтрак для обучающихся 1-4 классов состоит из примера одного дня: Салат «Свеколка», омлет с зеленым горошком, кисломолочный продукт (йогурт, ряженка), банан, хлеб пшеничный, джем из черной смородины. Энергетическая- ценность -597,93.

		Соответствует рекомендациям
5.	Обед	<p>На основании примерного меню согласованного с начальником ТО Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области в Углегорском и Томаринском районе обед для обучающихся 1-4 классов состоит из примера одного дня: салат из свежих огурцов, суп картофельный с мясом, тефтели мясо-крупяные, рагу овощное, компот из брусники пряник, хлеб пшеничный. Энергетическая ценность -873,33.</p> <p>Соответствует рекомендациям</p>
6.	Меню	<p>Меню разработано на две недели. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами с указанием рецептур и технологии приготовления. Не допускается повторное включение одного блюда в течение дня и двух последующих дней. Рекомендуемая масса порций блюд соответствует</p>
7.	Информация о питании	<p>Размещена на информационном стенде в обеденном зале, на сайте школы по ссылке http://boshschool.ru/content/organizatsiya-pitaniya-0</p>
8.	Поставка продуктов	<p>Заключили контракты на первое полугодие 2020/2021 учебного года с ИП Сизова О.И МК №6 БСОШ/Е-20 от 03.08.2020 «Поставка продуктов питания», МК №7 БСОШ/Е-20 от 03.08.2020 «Поставка хлебобулочных изделий», МК №8 БСОШ/Е-20 от 03.08.2020 «Поставка рыбы и морепродуктов», МК №9 БСОШ/Е-20 от 03.08.2020 «Поставка кисломолочной продукции», МК №10 БСОШ/Е-20 от 03.08.2020 «На поставку мяса и мясных субпродуктов» ,МК №11 БСОШ/Е-20 от 03.08.2020 «На поставку овощей» .</p>

9.	Объёмно-планировочные решения	Перед входом в обеденный зал установлено три раковины с подводом холодной и горячей водой для мытья рук обучающихся. Имеется достаточный запас бумажных полотенец и жидкого мыла с дозатором. Порционирование и раздача блюд осуществляется только работниками пищеблока (три работника по штатному расписанию) в одноразовых перчатках(запас имеется)
10.	Контроль качества организации питания	Создана бракеражная и дегустационная комиссии ,анкетирование родителей (законных представителей) и обучающихся. Разработана программа организации здорового питания обучающихся на 2019-2021 год.
11.	Мониторинг горячего питания	Учреждение работает в одну смену. 1-4 классы всего на 01.09.2020 года- 43 ребенка ,охват питанием -100% 5-11-классы всего на 01.09.2020 года-55 детей, охват горячим питанием-100 %. Пищеблок работает на продовольственном сырье

Анализ рекомендуемых (таблица 2 МР 2.4.0179-20) масс порций блюд для обучающихся с примерным меню

Название блюд	Масса порций по рекомендациям с 7-11 лет	Масса порций по меню
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо в меню «Каша из хлопьев «Геркулес» жидкая	150-200	150
Напитки (чай, какао ,сок компот ,молоко и др.)в меню кофейный напиток	200	200
Закуски(салат ,овощи в нарезке и т.п.) в меню салат из свеклы с маслом растительным	60-100	60
Суп , в меню суп картофельный с мясом	200-250	250

Мясо, котлета, в меню тефтели-мясо-крупяные	80-120	80
Гарнир, в меню каша гречневая рассыпчатая	150-200	150
Фрукты(поштучно) в меню яблоко свежее	100-120	100

Директор

МБОУ СОШ с.Бошняково имени Дорошенкова П.И.

М.А.Смоляр