

Информация о работе по
образованию по Аккольскому району управления образования Акмолинской области»

В КГУ «Начальная школа села Кемерколь» имеется столовая, рассчитанная на 8 посадочных мест. Столовая школы оснащена всем необходимым оборудованием:

1. Холодильник с морозильной камерой
2. Шкаф для продуктов
3. Электроплита
4. Духовой шкаф
5. Сушилка для посуды
6. Бойлер
7. Фильтр для воды
8. Столы
9. Посуда

Учащиеся школы питаются за счет государственных средств
1 класс: 1 ребенок;
2 класс: 2 детей из категории «Многодетная семья»;
3 класс относится к категории «Иные».

Процесс организации питания в школе основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В КГУ «Начальная школа села Кемеркол» организовано одноразовое питание на основе двухнедельного меню, разработаны положения: «Положение о совете по питанию», «Положение о бракеражной комиссии».

На начало учебного года в школе были изданы приказы: «О создании бракеражной комиссии», «О создании совета по питанию», составлен план мероприятий по контролю за организацией питания.

С целью проверки организации питания контролируется:

1. Санитарное состояние пищеблока. На пищеблоке соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в школу согласно поданных заявок ИП «Паукова». Ведется необходимая документация по учету продуктов питания, срокам реализации. Продукты принимаются с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества. При отсутствии, какого либо документа продукты не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются.

4. Разнообразие меню;
5. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации питания и на пищеблоке.

Нормы питания детей зависят от их возраста
Меню-требование составляется с учетом норм питания, утвержденного заведующие школы.

Для контроля за качеством приготовления присутствует член бракеражной комиссии и медицинский работник Кожбекова Д.Ж., они так же проводят контрольное взвешивание

продуктов выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием.

Ежедневно осуществляется контроль за качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью повара Абдрахманова А.К., и членов бракеражной комиссии.

Так же отбираются пробы в посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +6 градусов.

Вопросы организации питания рассматриваются на разных уровнях: родительских собраниях, педсоветах, совещаниях при заведующей школы.



Заведующая школой:

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'M.V. Chernova'.

М.В. Чернова

Перспективное двухнедельное меню



	Ингредиенты	Выход в граммах
		с 6-11 лет
1 день		
1. Суп рисовый	Картофель, рис, мясо куриное, лук, соль, масло растительное, специи.	200
2. Карг. пюре	Картофель, соль, молоко	200
3. Рыба жареная	Рыба, масло подсол, соль	150
4. Салат капуста	Морковь, капуста, масло растительное, специи, соль, кисель	60
5. Кисель	Суэбише	150
6. Суэбеше	Яблоко	90
7. Фрукты	Хлеб/масло	120
8. Хлеб с маслом		30/25
2 день		
1. Суп гороховый	Картофель, горох, мясо куриное, лук, томат, соль, масло растительное, специи	200
2. Плов	Мясо говядина, рис, лук, морковь, раст. масло, соль, специи	150
3. Салат из моркови	Морковь, соль, специи, масло раст.	60
4. Кисель	Морковь, соль, специи, масло раст.	150
5. Фрукты	кисель сахар	150
6. Суэбеше	фрукты	100
7. Хлеб с маслом	Суэбеше	30/25
	Хлеб, масло	
3 день		
1. суп рисовый с фрикадельками	Картофель, рис, морковь, лук, специи, масло растительное, ячневая крупа, соль, фарш	200
2. макароны с котлетой	фарш, лук, соль, специи, макароны	150
3. салат морковь	Морковь, соль, специи, масло раст.	60
4. чай	Чай. сахар	150

5. Фрукты	Фрукты	120
6. Сузбеше	Сузбеше	100
7. хлеб с маслом сыр	Хлеб/масло/сыр	30/25
1. Суп картофельный	Картофель, лук, морковь, специи, масло растительное, мясо куриное	200
2. Котлета	Фарш, лук, масло растительное, специи	60
3. Рис отварной	Крупа рисовая, соль, масло растительное, специи	150
4. Салат из капусты	Капуста, соль, специи, масло растительное	150
5. Кефир	чай	120
6. Фрукты	Фрукты	30/25
7. хлеб с мас с сыр	Хлеб, масло сливочное, сыр	
5 день		
1. каша манная	Крупа манная, молоко, сахар, сливочное масло	200
2. Сырники	Творог, сахар, масло растительное	140
3. кефир	кефир	200
4. мед	мед	50
5. фрукты	фрукты	200
6. Сузбеше	сузбеше	100
7. Хлеб	хлеб	30/25

Перспективное двухдневное меню



Зав. школы, КГУ «Начальная школа села Кемерколь»
Чернова М.В.

	Ингредиенты	Выход в граммах	
		с 6-11лет	с 11-18лет
1 день 1. суп картофельный 2. котлета 3. рис отварной 4. салат из капусты 5. кефир 6. фрукты 7. хлеб с маслом с сыром	Картофель, лук, морковь, специи, масло растительное, мясо куриное,	200	250
	Фарш говядина, яйцо, соль, специи, масло раст	150	200
	Рис, соль, специи		
	Капуста, соль, специи, масло раст	60	100
	Кефир	200	200
	Фрукты	200	200
	Хлеб/масло/сыр	150/30/25	150/30/25
2 день 1. суп свекольный 2. голубцы с карт. пюре 3. салат из моркови 4. чай 5. фрукты 6. хлеб 7. сырники	Картофель, морковь, свекла, лук, соль, специи, масло раст, мясо куриное	200	250
	Капуста, морковь, лук, соль, специи, картофель	150	200
	Морковь, соль, специи, масло растительное	60	100
	Чай сахар	200	200
	Фрукты	200	200
	Хлеб	150	150
	Творог, мука, сахар, соль		
3 день 1. суп гречневый 2. макароны с маслом 3. тефтели 4. фрукты	Картофель, морковь, лук, специи, масло растительное, гречневая крупа, соль, мясо куриное	200	250
	Макароны, масло слив, соль, специи	150	200
	Фарш, соль, специи		
	Фрукты	200	200

4 день 1. суп рисовый 2. картофельное пюре 3. рыба жареная 4. салат капуста 5. кисель 6. сузбеше 7. хлеб	5 салат свекольный	Свекла, соль, специи, масло раст	60	100
	6. сок	сок	200	200
	7. хлеб с маслом сыр	хлеб/масло/сыр	150/30/25	150/30/25
	1. суп рисовый	Картофель, морковь, лук, специи, масло растительное, рис, соль, мясо куриное	200	250
	2. картофельное пюре	Картофель, соль, специи, масло слив	150	200
	3. рыба жареная	Рыба, масло раст, соль, специи		
	4. салат капуста	капуста, масло раст, соль, специи	60	100
5 день 1. каша вермшель 2. творог сладкий 3. мед 4. кефир 5. фрукты 6. хлеб 7. печенье	5. кисель	кисель	200	200
	6. сузбеше	сузбеше	200	200
	7. хлеб	Хлеб	150	150
	1. каша вермшель	Крупа вермшель, молоко, сахар, сливочное масло	200	250
	2. творог сладкий	Творог, сахар	140	140
	3. мед	Мед	50	50
	4. кефир	кефир	200	200
5. фрукты	фрукты	200	200	
6. хлеб	хлеб	150	150	
7. печенье	печенье			