

*Организация питания  
в МКОУ «Маминская средняя  
общеобразовательная школа».*





признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче и в бракеражный журнал где комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

## **5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2 Администрация ОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

ИНСТРУКЦИЯ №1  
ДЛЯ ЧЛЕНОВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
ПО ПРОБЕ ГОТОВЫХ БЛЮД

### 1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

### 2. Методика органолептической оценки пищи.

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### 3. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

#### **4. Органолептическая оценка вторых блюд.**

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### **5. Критерии оценки качества блюд**

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.



## ИНСТРУКЦИЯ №2. ДЛЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ ПОСТУПАЮЩИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.

### 1. Общие положения

1.1. Руководителю необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ОУ.

1.2. Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на **каждый вид** продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

### 2. Функции.

На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

#### 2.1. Обеспечение:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

### 3. Должностные обязанности.

Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

- 3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
- 3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- 3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в ОУ);
- 3.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- 3.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- 3.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- 3.7. Соблюдает режим хранения продуктов: имеет 10-дневный запас продуктов.
- 3.8. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

- 3.9. Осуществляет обсчёт меню- требований в количественном и суммарном выражении;
- 3.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 3.11. Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- 3.12. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.13. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.14. Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.15. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 3.16. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.17. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.18. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.19. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.20. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

#### **4. Ответственность.**

4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение учащихся свежими, доброкачественными продуктами ;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдением норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;
- за своевременное списание недоброкачественных продуктов ;
- за выполнение настоящей инструкции.

4.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;

4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка в ОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ОУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность(за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.



План работы бракеражной комиссии МКОУ «Маминская СОШ»  
на 2020/2021 учебный год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

Пояснительная записка о состоянии организации питания  
по МКОУ « Маминская средняя общеобразовательная школа».

В нашей школе созданы условия для получения школьниками горячего питания, начальное звено - это горячий завтрак и обед, среднее и старшее звено горячий обед. В школе имеется обеденный зал на 60 посадочных мест. За счет регионального бюджета ученикам начального звена выделяется дотация 60.00 рублей на 1-го человека, и 65.00 рублей на одного ученика среднего и старшего звена. В старшем и среднем звене получают дотацию инвалиды – 1 человек , многодетные – 27 человек и малообеспеченные – 9 человек. Также бесплатное питание получают дети с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классы 10 человек 60,00 рублей, 5-11 классы 17 человек 65,00 рублей.

В школе разрабатывается меню на 10 -20 дней в соответствии с СанПиН, которое подписывается директором. Ведутся бракеражные журналы, которые заполняются ежедневно бракеражной комиссией, поварами и зам. директора по АХР.

В школе имеется Паспорт пищеблока, в котором отражено всё имеющееся оборудование.

В 2020 году планируется приобретение нового шкафа под хлебобулочные изделия. Разработан план доведения столовой до соответствия новым СанПиНам.

Зам. директора по АХР:

Баянова А.В.

Российская Федерация  
Свердловская область  
Управление образования  
МО «Каменский городской округ»  
Муниципальное казённое  
общеобразовательное учреждение  
**«Маминская средняя  
общеобразовательная школа»**  
623487, Свердловская область,  
Каменский район, с. Маминское,  
ул. Ленина, д. 112 т. № 37-24- 67  
15.11.2019 № 311

## СПРАВКА Об организации горячего питания

Горячие питание в МКОУ « Маминская средняя общеобразовательная школа»  
организовано на базе столовой МКОУ «Маминская СОШ»:  
Для учащихся 1-4 классов 2-х разовое питание (завтрак, обед);  
Для учащихся 5 -11 классов одноразовое питание (обед).

Поставщики продуктов питания:

ООО « Ирбитский молочный завод»;  
Каменск-Уральский « Хлебокомбинат»;  
И.П. Вакуленко;  
И.П. Касымов;  
ООО « Доброгост».

Директор школы



Ю.А Гобец ./

# Руководителю учреждения образования

Выписка из постановления Главного государственного санитарного  
Врача Республики Беларусь от 31.10.2006 №132

## Инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 «ПРОВЕДЕНИЕ И КОНТРОЛЬ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ»

### ГЛАВА 1

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящая Инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания» (далее-Инструкция) устанавливает требования к проведению и контролю С-витаминизации рационов питания в учреждениях (организациях), в которых это предусмотрено действующими нормативными правовыми актами (постановлениями, приказами министерств и ведомств, санитарными правилами и нормами, нормами питания или другими документами).
2. Настоящая Инструкция предназначена для использования в учреждениях (организациях), в которых проводится С-витаминизация рационов питания, а также для специалистов органов и учреждений государственного санитарного надзора.

### ГЛАВА 2

#### ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

3. С-витаминизация рационов питания проводится путём ежедневной однократной витаминизации первых или третьих блюд или молока. Предпочтительно витаминизировать в первую половину дня третьи блюда.
4. С-витаминизация рационов питания проводится на пищеблоке медицинской сестрой-диетологом, мед. сестрой или уполномоченным лицом, назначенным соответствующим приказом руководителя учреждения (организации).
5. С-витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей. Время между проведением С-витаминизации и приемом пищи должно быть не более 1 часа. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.
6. При С-витаминизации готовых блюд аскорбиновая кислота вводится в количествах, соответствующих рекомендуемой величине потребления витамина С («норма физиологической потребности») для ребенка (взрослого)

30 мг для детей до 1 года,  
45 мг для детей в возрасте от 1 года до 3 лет  
50 мг для детей в возрасте от 3 до 6 лет  
60 мг для детей в возрасте от 6 до 11 лет  
70 мг для детей и подростков в возрасте от 11 до 18 лет  
80 мг для взрослых людей  
100 мг для беременных женщин  
120 мг для кормящих женщин

Если нормами питания, утвержденными в установленном порядке, предусмотрены иные количества аскорбиновой кислоты, С-витаминизация проводится в соответствии с нормами питания.

7. Способ С-витаминизации первых и третьих блюд: таблетки (порошок) аскорбиновой кислоты, рассчитанные по числу порций, помещают в чистую посуду (не металлической), в которую предварительно налито небольшое количество (100-200 мл) жидкой части блюда, и растворяют при помешивании ложкой, после чего выливают в общую массу блюда, перемешивая половником; посуду ополаскивают жидкой частью витаминизируемого блюда, которую также выливают в общую массу блюда. При С-витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в жидкость, в которой размешивают картофельный крахмал.

При С-витаминизации молока аскорбиновую кислоту добавляют непосредственно после закипания молока из расчета не более 175 мг аскорбиновой кислоты на 1 л молока

8. Медицинская сестра-диетолог (медицинская сестра, уполномоченное лицо) ежедневно вносит сведения о проводимой С-витаминизации в соответствующую документацию (бракеражный журнал, меню-раскладку или журнал С-витаминизации), где указывает наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество аскорбиновой кислоты (в миллиграммах), введенной в общую массу блюда. При применении таблеток указывается количество таблеток, используемых для витаминизации, содержание аскорбиновой кислоты в таблетке.
9. Аскорбиновую кислоту (таблетки или порошок), следует хранить в защищенном от света сухом, прохладном месте, в плотно закрытой таре. Ответственность за хранение аскорбиновой кислоты несет медицинская сестра-диетолог (медицинская сестра, уполномоченное лицо)
10. При использовании витаминизированных продуктов или проведении профилактической поливитаминизации препаратами, содержащими в суточной дозе витамин С в таблетированной или другой лекарственной форме в соответствующей дозировке.

### ГЛАВА 3

#### КОНТРОЛЬ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ

11. В соответствии с СанПиН 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003г. номер 183, в учреждениях (организациях) должен осуществляться производственный контроль, в том числе лабораторный, за проведением С-витаминизации рационов питания.

Краткость производственного лабораторного контроля за проведением С-витаминизации рационов питания должна быть согласована с территориальными учреждениями государственного санитарного надзора.

12. Постоянный контроль за проведением С-витаминизации рационов питания в учреждениях (организациях) возлагается на руководителя учреждения (организации), выборочный контроль-на территориальные учреждения государственного санитарного надзора.

13. Контролю подлежат:

С-витаминизированные блюда и молоко;

Витамин С;

Рационы питания.

14. Объектами контроля являются учреждения(организации), в которых проводится С-витаминизация рационов питания.

15. В ходе государственного санитарного надзора за проведением С-витаминизации рационов питания подлежит проверке документация, в которой отражается порядок получения, выдачи аскорбиновой кислоты, правильность расчета закладки витамина С в блюда в соответствии с нормами физиологических потребностей организма, способ С-витаминизации, условия хранения и сроки годности витамина.

Выборочный лабораторный контроль за проведением С-витаминизации рационов питания осуществляется не реже одного раза в год

16.Для лабораторных исследований производится во время их раздачи. Пробы необходимо предохранять от действия света. Интервал времени от момента витаминизации блюда до начала исследования не должен превышать двух часов.

В направлении на исследование следует вносить следующие сведения: наименование и адрес учреждения (организации), в котором отобраны образцы; наименование витаминизированного блюда; время витаминизации (дата, час, минуты); масса порции; количество внесенной аскорбиновой кислоты; время отбора пробы.

Допустимое отклонение содержания аскорбиновой кислоты в С-витаминизированных готовых блюдах составляет  $\pm 20\%$  от внесенного количества.

17. При производственном контроле проверяется порядок проведения С-витаминизации рационов питания. Также целесообразно выборочно расчетным методом определять содержание не только аскорбиновой кислоты, но и других основных витаминов с учетом их потерь при разных видах тепловой обработки согласно приложению к настоящей инструкции.



План мероприятий по профилактике гриппа и ОРВИ.  
МКОУ «Маминская средняя общеобразовательная школа».

№ п/п	мероприятия	срок	ответственные
<b>Работа с сотрудниками</b>			
1	Издать приказ о мероприятиях по профилактике гриппа и ОРВИ	октябрь	директор
2	Ежедневный контроль за заболеваемостью сотрудников	В период эпидемии гриппа	Зам. дир. по АХР
3	Контроль за выполнением режима проветривания в классах и коридоре школы	В период эпидемии гриппа	Педагоги и зам. дир. по АХР
4	Контроль за выполнением санитарно – гигиенических правил	В период эпидемии гриппа	Зам. дир. по АХР
5	Контроль санитарного состояния пищеблока и технологической обработке блюд	ежедневно	Браккерая комиссия
6	Ежедневно проводить обработку помещений бактерицидной лампой	В период эпидемии гриппа	Зам. дир. по АХР
7	Ежедневная влажная уборка классов и производственных помещений	ежедневно	УСП
<b>Работа с учащимися школы</b>			
8	Ежедневный контроль состояния здоровья учащихся	В период эпидемии гриппа	педагоги
9	Введение овощей и фруктов в обед С-витаминизация третьего блюда	В период эпидемии гриппа	Браккерая комиссия
10	Качественно проводить сезонную иммунокорректирующую профилактику гриппа и ОРВИ	В течение осеннего периода	Медики ОВП
11	Проведение чесночно – луковой ионизации воздуха в классах	В период эпидемии гриппа	Классные руководители
<b>Работа с родителями учащихся</b>			
12	Организация встреч с родителями по вопросам профилактики гриппа и ОРВИ	В период эпидемии гриппа	директор
13	Разместить информацию о профилактике гриппа и ОРВИ на информационных стендах школы на школьном сайте для учащихся и родителей	октябрь	Зам. дир. по АХР
14	Работа по повышению медицинской грамотности педагогов и родителей. Воздействовать на образ жизни учащегося путём целенаправленного просвещения родителей	постоянно	Медики, педагоги.

Директор школы \_\_\_\_\_

Ю.А. Гобец.



Обеспеченность общеобразовательных организаций дополнительным медицинским оборудованием для профилактики гриппа и ОРВИ

МКОУ «Маминская средняя общеобразовательная школа»

№ п/п	Наименование образовательной организации	Кол – во облучателей (шт)		Кол – во термометров для измерения температуры воздуха (шт)		Кол – во термометров для измерения температуры тела (шт)		Кол – во масок (шт)		Обеспеченность дезинфекционными средствами	
		норма	В наличии (кол – во)	норма	В наличии (кол – во)	норма	В наличии (кол – во)	норма	В наличии (кол – во)	норма	В наличии (кол – во)
1	МКОУ «Маминская СОШ»	21	21	14	16		12 + 5 без контакта	141	70%	500	100%

Директор школы:  О.А. Гобец.



Обеспеченность общеобразовательных организаций дополнительным медицинским оборудованием для профилактики гриппа и ОРВИ

МКОУ «Маминская средняя общеобразовательная школа»

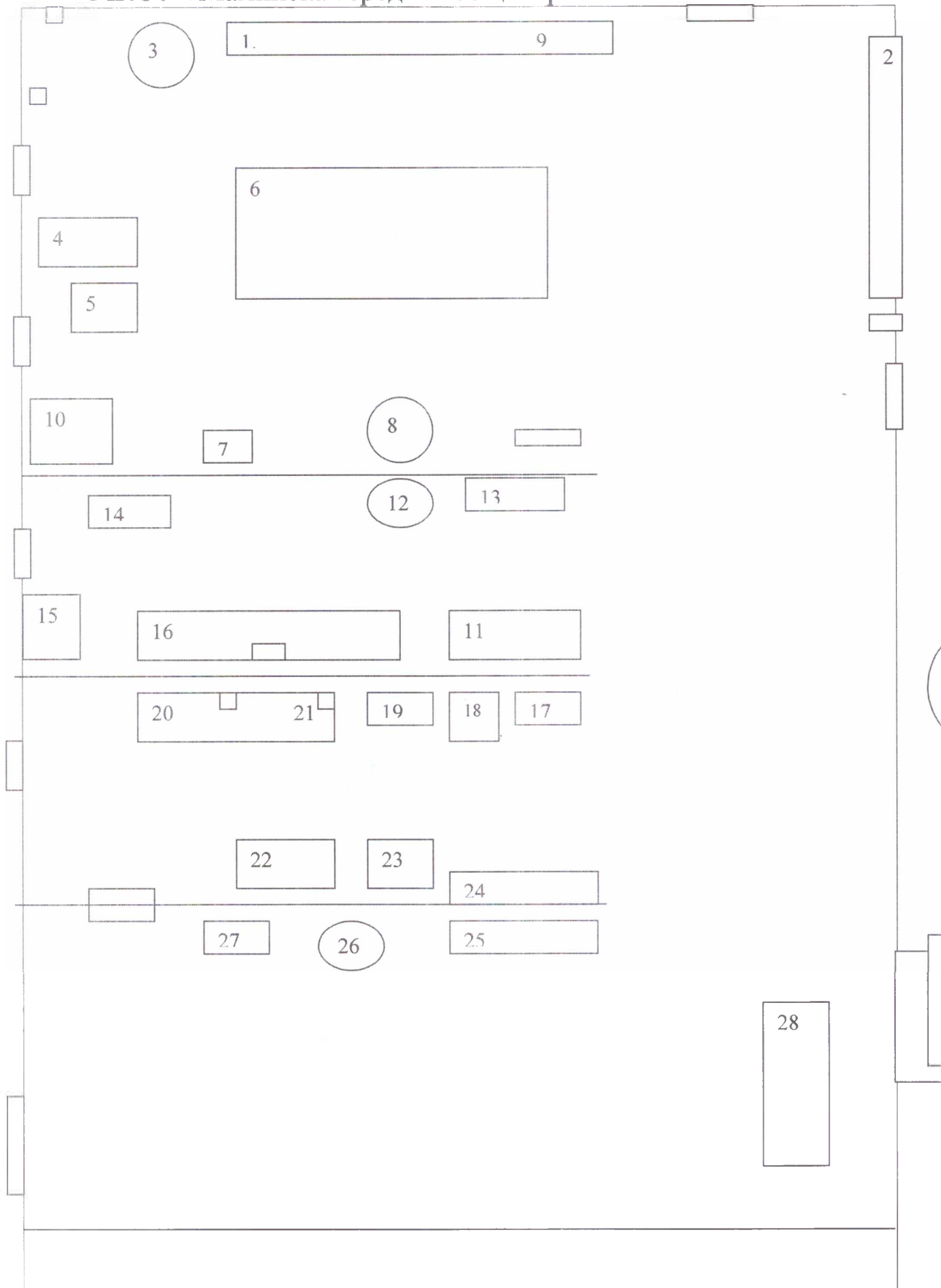
№ п\п	Наименование образовательной организации	Обеспеченность термометрами для измерения температуры тела		Обеспеченность бактерицидными лампами		Обеспеченность дезинфекционными средствами		Обеспеченность персонала средствами индивидуальной защиты	
		Расчетное количество	Созданный запас	Расчетное количество	Созданный запас	Расчетное количество	Созданный запас	Расчетное количество	Созданный запас
1	МКОУ «Маминская СОШ»	12 + 5 без пом-тов.		21	1	74 таб.	550 таб	158	70%

18.10.2019г.

Директор школы: Ю.А. Гобец.



Схема пищеблока  
МКОУ «Маминская средняя общеобразовательная школа»



1. Пром. столы готовой продукции
2. Мармит для 1-х блюд, мармит для 2-х блюд
3. Холодильник молочной продукции.
4. Пароконвектор.
5. Электросковорода.
6. Шестиконфорочная электроплита.
7. Протирочная машина.
8. Электротитан.
9. Хлеборезка.
10. Раковины.
11. Посудомоечная машина.
12. Электротитан.
13. Промстол.
14. Ванна для мытья бачков.
15. Промстол.
16. Раковины для мытья посуды.
17. Холодильник «Кура».
18. Холодильная камера «Рыба».
19. Холодильник готовой продукции.
20. Промстол для мяса.
21. Электромясорубка.
22. Промстол.
23. Раковина для рук.
24. Ванна
25. Ванна для мытья овощей.
26. Картофелечистка.
27. Раковина для рук.
28. Промстол для овощей.