

Отчет комиссии по мониторингу качества питания по КГУ ОШ № 160  
за 1 – ую четверть 2021 – 2022 учебного года

**Цель проверки:**

1. Организация питания учащихся.
2. Наличие документов по организации питания и правильности их оформления.
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
4. Анализ меню, мнение учащихся о меню.

**Проверкой было установлено:**

Питание учащихся в столовой осуществляется по графику. Основная масса учащихся ест во время перемен после второго и третьего уроков. График работы столовой с 8.00 до 17.30 часов.

Начальные и средние классы приходят в столовую с учителем. Средняя и старшая школа обедает в присутствии дежурного администратора.

Учет обедов, выданных детям из социально не защищенных семей, осуществляется социальным педагогом школы. Общий процент охвата питанием - 100%.

Учащиеся начальной и средней школы питаются организованно, что говорит о серьезной работе классных руководителей, 89 учащихся получают бесплатное питание из фонда всеобуча. Документы на категорию социально не защищенных учащихся имеются. Ответственная за организацию питания детей из малообеспеченных семей Алтынбекова М. социальный педагог школы.

Имеется приказ о создании школьной бракеражной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся № 128 от 01.09.2021 г.

Организацию питания осуществляет ИП «Файзрахманова Х.С.» На стенде в обеденном зале вывешено меню заверенное директором школы, в котором указаны наименования блюд, выход в граммах, калорийность. Хранение продуктов осуществляется в холодильниках в соответствии с санитарными

нормами. Холодильное оборудование в рабочем состоянии, термометр имеется. Ведется журнал температурного режима. Все продукты соответствуют срокам потребления. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. При организации питания используется фарфоровая, керамическая и стеклянная посуда, отвечающая требованиям безопасности для материальной контактирующей с пищевыми продуктами. Столовые приборы, посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя, специально выделенную ветошь. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся отдельно от пищевых продуктов. Весы отпломбированны.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.


Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

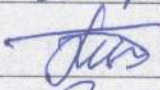
С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порции блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена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

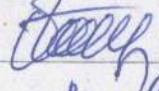
Питание обучающихся соответствует принципам сбалансированного питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. Буфетная продукция реализуется в большом ассортименте, выпечка разнообразная. Учащиеся ежедневно покупают эту продукцию. 100% опрошенных учащихся довольны

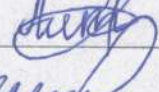
школьным питанием. Медицинские книжки персонала и допуск к работе имеются. Спецдеждой персонал обеспечен. Журнал ежедневного бракеража соответствует требованиям нормативных документов. Технологические карты составлены на каждое блюдо. Сертификаты на продукцию имеются. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющими средствами работники обеспечены. В обеденном зале уютно и чисто. Состояние помещения обеденного зала соответствует санитарным требованиям. Питьевой режим осуществляется посредством кулера.


Комиссия проводит дегустацию блюд, отмечают высокие вкусовые качества обеда, выпечки и напитков. Опрос учащихся подтвердил отзывы комиссии о разнообразии и высоком качестве питания в школьной столовой. В школе ведется систематический анализ состояния питания детей, также строго соблюдаются требования САНПИНА в вопросах организации горячего питания.

  
Елшибаев Т.А. –председатель попечительского совета

  
Каратаева К.К., председатель Профсоюзного комитета

  
Байжуманова С.О., зам.дир. по УР

  
Алтынбекова М., социальный педагог

  
Шамилова Г.К., мед.работник

Директор КГУ ОШ №160





Даулетова Г.А.