

Информация о работе школьной комиссии по мониторингу за качеством питания в школьной столовой (бракеражной комиссии) за 2 квартал 2022-2023 учебного года

Организация питания обучающихся – это создание необходимых условий для оказания обучающимся услуги по предоставлению питания в период их пребывания в организации образования. Обеспечение обучающихся питанием входит в компетенцию организаций образования согласно Закона Республики Казахстан «Об образовании».

Задачами организации питания являются:

- обеспечение обучающихся рациональным питанием;
- гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, направленных на предупреждение и профилактику пищевых отравлений среди обучающихся.

Горячее питание в КГУ «Краснознаменская средняя школа» организует ИП «Гасбаева Самал Каиргалиевна». Повар – Ильина Гульмира Сагитовна, также в штате 2 кухонных работника. Горячее питание организовано в соответствии с четырехнедельным меню (сезоны лето-осень, зима-весна), утвержденное ИП «Гасбаева», согласовано с и.о. директора школы. В меню включены первые и вторые блюда, каши, салаты, напитки (чай, компот, кисель), выпечка, фрукты. Среднедневная денежная норма на бесплатное питание одного учащегося составляет 340 тенге.

Всего учащихся – 110, из них охвачено горячим питанием – 110, из них охвачено бесплатным горячим питанием из фонда всеобщ 27 учащихся, 38 учащихся 1-4 классов питаются бесплатно за счет спонсоров ТОО "Беловка Агро" Борисова А.В., ТОО "Гажиев А.Т." Гажиева А.Т., ТОО "Мукур-Турсан" Черниязова Т.Н., КФК "Сова" Сошникова В.А., КХ "Абитов" Абитова Д.С., КХ "Альфа" Хаятова А.В., КХ "Аманжелов Жумабай" Аманжелова Г.Ж., КХ "Гаджиева" Гаджиевой С.Б., КХ "Пушкин" Пушкина С.А., КХ "Жасмин" Сметина В.А. Охват бесплатным горячим питанием учащихся начального звена составляет 100%. Средняя стоимость питания 300-350 тенге, в данную сумму входит первое или второе блюдо, салат, хлеб, напиток, выпечка.

Производственные помещения школьной столовой и обеденный зал расположены на первом этаже. Оборудование столовой включает 2 холодильника, электрическая плита, мясорубка, жарочный шкаф. Процент обеспеченности посудой – 100%. Ремонт столовой производился в 2008 году. Столовая рассчитана на 60 посадочных мест. При входе в столовую оборудовано место для обработки рук (умывальник с жидким мылом и бумажными полотенцами для мытья рук, а также кожным антисептиком для обработки рук). Доступ в столовую лиц, не связанных с деятельностью столовой и деятельностью школы, не допускается. Столовая оказывает услуги только учащимся, преподавательскому составу и персоналу школы.

С целью реализации поставленных задач администрацией школы проводится ряд организационно-управленческих мероприятий. В начале учебного года издаются приказы об организации горячего питания по школе, о создании комиссии по мониторингу за качеством питания, о питьевом режиме. Был составлен план мероприятий по организации питания, графики дежурства администрации, графики питания учащихся. Администрацией школы закреплены ответственные, которые согласно графика, обеспечивают контроль за соблюдением порядка и санитарно-эпидемиологических требований. Влажная уборка, проветривание и кварцевание столовой производится согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с графиком. Дезинфекция пола, столов, раздаточного стола производится утром и вечером, а также после каждого приема пищи классами. Подносы, дверные ручки, дезинфицируются каждый час.

Работа комиссии по мониторингу за организацией и качеством горячего питания осуществляется в соответствии с утвержденным планом работы.

В соответствии с планом проводилась следующая работа:

- Ежедневно – отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд; контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока; бракераж готовой пищи, реализуемой в столовой; ведется контроль выполнения требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции, заполняется бракеражный журнал.
- Ежедневно – мониторинг качества питания, составление соответствующих актов

В столовой имеется журнал жалоб и предложений, для родителей и учащихся. На школьном сайте ведется страница «Школьное питание», на которой размещаются все приказы, графики, планы, переключивное меню, ежедневное меню, фото блюд, акт мониторинга комиссии, информация о проводимых мероприятиях по пропаганде ЗОЖ и формированию культуры питания.

Председатель комиссии



Н.И.Фунт