

**Отчет о работе комиссии по мониторингу за качеством питания КГУ
«Гимназия имени Казыбека Нуржанова»
на заседании педагогического совета 31.05.2023 г.**

По итогам работы комиссии по мониторингу за качеством питания КГУ «Гимназия имени Казыбека Нуржанова» в период с февраля по май, были рассмотрены следующие вопросы:

1. Организация деятельности комиссии по контролю за качеством питания в КГУ «Гимназия имени Казыбека Нуржанова» в 2022-2023 уч. году (второе полугодие).
2. Готовность пищеблока и обеденного зала.
3. Анализ санитарных книжек у работников пищеблока.
4. Соответствие меню готовой продукции.

На 01.02.2023 г. бесплатное питание за счет местного бюджета получают 462 учащихся 1-4 классов. Бесплатным питанием за счет средств Фонда всеобуча охвачено-5 учащихся 5-11 классов социально-уязвимых категорий.

Меню на каждый день вывешивается в столовой.

По заключениям комиссии по мониторингу за качеством питания нормы питания соответствуют требованиям. Имеется наличие суточных проб. Основные задачи работы комиссии: создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания. В деятельность комиссии входит осуществление контроля за соответствие рационов питания согласно утвержденному меню, за качеством готовой продукции, за санитарным состоянием пищеблока, за выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, срокам их хранения и использования, за организацией приема пищи обучающихся, за соблюдением графика работы столовой.

Комиссия по мониторингу за качеством питания КГУ «Гимназия имени Казыбека Нуржанова» осуществляет проверку столовой 2 раза в месяц, по итогам проверки составляются акты, которые подписываются членами комиссии.

Столовая работает с 8.00 до 18.30 часов. Санитарное и техническое состояние школьной столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам. В обеденном зале уютно и чисто. В достаточном количестве имеется кухонная и столовая посуда, холодильное оборудование. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оснащенность школьной столовой соответствует требованиям СанПиНа. Проведена маркировка ножей, досок, столов для сырых и готовых продуктов. Ящик для хлеба обрабатывается 1% раствором уксуса в целях профилактики картофельной болезни.

Продукты доставляются на спецтранспорте ТОО, обслуживающего школу. Условия хранения сырой продукции соответствуют требованиям. Моющие и дез.средства в достаточном количестве.

В столовой работают повара, кухарботники, санитарные книжки имеются. Внешний вид работников столовой соответствует требованиям Департамента по защите прав потребителей, в наличии 3 комплекта спецодежды.

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств согласно инструкции.

В столовой организовано дежурство администрации и учителей гимназии, прием пищи учащимися осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором гимназии.

Организован питьевой режим (питьевые фонтанчики). Ведется контроль за соблюдением гигиенических норм и правил кулинарной обработки и хранения пищевых продуктов в пищеблоке. Медицинским работником ежедневно проверяется правильность закладки продуктов и выхода готовых блюд, осуществляется ежедневный контроль

здоровья персонала пищеблока с регистрацией в журнале состояния здоровья работников пищеблока.

Соблюдаются разнообразие блюд и технологии их приготовления, контролируется качество готовых блюд. Все желающие учащиеся охвачены горячим питанием и буфетной продукцией согласно меню, утвержденного директором школы с учетом списка рекомендованных и запрещенных продуктов питания. Основная масса учащихся 1-11 классов принимает пищу на больших переменах продолжительностью 15 минут. На всех переменах в столовой дежурит ответственный от администрации и дежурный учитель.

Учащиеся 1-4 классов питаются строго по графику после 2-го, 3-го урока каждой смены. Обучающиеся начальных классов посещают столовую в присутствии классного руководителя.

Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее детьми ежедневно осуществляется медицинской сестрой Н.Б.Аширбековой.

Вопрос по организации питания школьников стоит на постоянном контроле, рассматриваются на совещаниях при директоре.

Выводы:

1. На видном месте в столовой ежедневно вывешивается меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов, цена.
2. В школьной столовой чисто. Моющих средств достаточно. Санитарное состояние соответствует нормам.
3. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Контроль за организацией питания возложен на зам. директора по ВР С.Е.Рахимову.

Рекомендации:

1. Продолжить работу по организации питания обучающихся в соответствии с требованиями Сан Пин.
2. Классным руководителям начальных классов вести работу по организации бесплатного горячего питания и четкого заполнения документов по питанию.
3. Медицинской сестре Н.Б.Аширбековой вести контроль за соблюдением техники безопасности в столовой во время питания, своевременно производить пробу готовой продукции, контролировать поставки и сроки годности продуктов питания.
4. Справку заслушать на педагогическом совете в июне 2023 года.

Заместитель директора по ВР С.Е.Рахимова 31.05.2023 г.