

**Итоги
мониторинга бракеражной комиссии за качеством питания
учащихся КГУ «СОШГ им. Ш. Шокина г. Павлодара»
за ноябрь месяц 2022 года.**

Комиссия в составе: руководителя Завальной С.В., ЗРВР Бостекпаева О.В., социального педагога Макановой Т.Ж., медицинского работника Доскиной С.Т., представителя родительской общественности Песиной О.В. провела проверку работы школьной столовой.

Был осуществлен мониторинг за качеством продуктов питания, технологии приготовления блюд, исправности холодильно-технологического оборудования столовой, соблюдения условий хранения продуктов и готовых блюд.

В столовой услуги по питанию оказывает арендатор Жаукенов Е.К. ИП «Нариман»

Работают 11 человек, из них 3 повара 6 разряда, 1 пекарь 6 разряда, 5 кух рабочая, сотрудник на раздаче. Медицинские книжки и допуск к работе имеется у всех работников столовой.

В школе организовано питание за счет средств из фонда всеобуча из малообеспеченных семей и детей сирот ОБПР в количестве 40 человек, 3 человек питаются за счет арендатора. Стоимость составляет 450 тенге.

В пищеблоке имеются 3 холодильников, 4 морозильной камеры, 2 электроплита, 2 электрочотла, 1 жарочный шкаф, 1 электросковородки, 1 мармиты для 2-х блюд, 1 вытяжка.

Цены на продукты питания в школьной столовой. Цена на 1 блюдо (супы) составляет 200 тг. Цена на 2 блюдо составляет (гарнир) 200 тг, (блюдо) от 330 до 550 тг. Выпечка от 50 до 180 тг. Салаты по 200 тг. Напитки (чай) 60 тг., (сок) 180 тг, (компот) 100 тг.

Ежедневно повар осуществляет суточную пробу готовой продукции. Производственные помещения пищеблока, шкафы, стеллажи, санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Уборку обеденных залов проводят после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Ежедневно вывешивается меню утвержденное директором школы. Медсестра школы ежедневно ведет записи в бракеражном журнале. Имеются журналы сырой и готовой продукции.

столовая - раздаточная. Питание обучающихся осуществляется согласно разработанному и утвержденному меню, на переменах, продолжительностью не менее 10 минут.

График питания и ежедневное меню размещены в помещении столовой, а также на сайте школы - все участники образовательного процесса и их родители с графиком и меню на каждый день ознакомлены. Организовано дежурство по столовой, учащиеся питаются в присутствии классного руководителя, дежурного педагога. Питьевой режим и режим мытья рук организованы.

На начало учебного года в школе изданы все необходимые приказы по организации питания, создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия. Разработаны планы работы комиссии. Вся необходимая документация имеется и заполняется в соответствии с требованиями. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам.

Количество посадочных мест - 220. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала осуществляется комиссией школы по контролю за организацией и качеством питания. Температурный режим холодильного и теплового оборудования соблюдается.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологические карты на приготовление блюд имеются. Анализ меню позволяет сделать вывод, что ассортимент блюд разнообразен. Контроль за поступлением и качеством продуктов осуществляется комиссией школы по контролю за организацией и качеством питания. Вся информация о питании вывешивалась на стенде в школьной столовой.

Решение:

1. Работу персонала столовой считать удовлетворительной.
2. Комиссии по мониторингу за качеством питания и бракеражной комиссии продолжить работу по утвержденному плану.

Председатель комиссии
Секретарь



Завальная С.В.
Маканова Т.Ж.