Отчет

по работе комиссии по мониторингу качества питания

по КГУ «Астраханская средняя школа»

В целях соблюдения приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе создана комиссия по мониторингу качества питания в составе:

Председатель комиссии: Аманжолов Б.С.-директор школы

Члены комиссии: Сагандыкова З.Б. – зам директора поВР

Попова Т.Л. - социальный педагог школы

Байкенова Б.С. - медик школы

Абилева Д.Б.- председатель попечительского совета

Блажнюк Ю.С. – представитель родительской общественности

Жунусбекова Ж. – ученица 11 класса

**Был составлен :**

Утверждаю

директор школы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Б.С.Аманжолов

**План работы комиссии по мониторингу качества питания**

**на 2023 - 2024 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки** | **Ответственный** |
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания | Постоянно | Члены комиссии |
| 2 | Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов. | Еженедельно | Члены комиссии |
| 3 | Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания. | Еженедельно | Члены комиссии |
| 4 | Контроль за правильностью составления меню - раскладок | Ежедневно | Медработник |
| 5 | Контроль организации работы на пищеблоке. | Ежедневно | Члены комиссии |
| 6 | Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи. | Еженедельно | Члены комиссии |
| 7 | Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока. | Ежедневно | Члены комиссии |
| 8 | Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд. | Периодически | Члены комиссии |
| 9 | Проведение органолептической оценки готовой пищи. | Ежедневно | Члены комиссии |
| 10 | Контроль витаминизации блюд. | Ежедневно | Члены комиссии |
| 11 | Ведение бракеражного журнала. | Ежедневно | Медработник |
| 12 | Проведение организационных совещаний | 1 раз в месяц | Председатель комиссии |
| 13 | Работа с родителями (на родительских собраниях) | По плану | Председатель комиссии |
| 14 | Контроль за состоянием оборудования столовой, кухонной и столовой посудой. | Периодически | Члены комиссии |

С начала сентября в школе организовано горячее и бутербродное питание. Охвачено горячим питанием 130 учащихся.

Заключен договор с ИП «Хамзин Т.К.» по оказанию госуслуг по организации питания обучающихся КГУ «Астраханская средняя школа».

Из фонда «Всеобуч» **35** учащимся из социально-уязвимых слоев населения, было предоставлено бесплатное питание. Стоимость питания данной категории составило 614 тенге. Также, горячим бесплатным питанием были охвачены учащиеся 1-4 классов-**38** учащихся, стоимость питания, также составило 614 тенге. **Итого 73** учащихся питались бесплатно в течение 2023-2024 учебного года.

Четырехнедельное меню для учащихся «лето- осень», «зима - весна» согласовано и утверждено директором школы Аманжоловым Б.С.

Приготовление блюд производится с использованием картотеки блюд в соответствии технологическими картами, в которых отражается раскладка продуктов, выход готового блюда и калорийности блюда. Ежедневно проводится контроль за организацией питания в школьной столовой, за качеством продуктов за сроком соблюдения реализации, наличии сертификата качества, проводится органолептическая оценка качества приготовления блюд на пищеблоке, ежедневно ведется «Бракераж готовой продукции» , «Журнал здоровья». Перед началом работы медработником проводится осмотр пищеблока. Персоналом пищеблока школы пройден медицинский осмотр, допуск к работе имеется. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблоке осуществляется при наличии документов, сертификатов удостоверяющее качество и безопасность, контролируются сроки реализации. За реализацией и хранением скоропортящейся пищевой продукцией в холодильниках установлен термометр. Заведен «Журнал учета температурного режима в холодильнике». Пищеблок обеспечен холодильником и необходимым инвентарем, кухонной столовой посудой, разделочным инвентарем, холодной и горячей холодной водой.

В целях безопасности выпускаемой продукции разработана программа производственного контроля. Заключен договор по оказанию лабораторных исследований по показателям безопасности питания.

По профилактики пищевых отравлений, кишечных инфекций с персоналом пищеблока проводится инструктаж, беседы по гигиеническому обучению, по соблюдению правил личной гигиены на пищеблоки.

По выполнению программы производственного контроля в школе создана комиссия по мониторингу качества питания.

Согласно плану работы проведено 9 заседаний комиссии. На заседании рассматривались такие вопросы, как:

- проверка правильности закладки продуктов и выхода готовых блюд;

- обеспечение контроля за отбором и хранения суточных проб;

- изучили записи в журнале пожеланий и отзывов родителей и других наблюдателей;

- недопущение реализации запрещенных продуктов;

- контроль качества готовых блюд;

- требования к мебели столовой;

- требования к столовой посуде;

- требование к столовому инвентарю;

- требование к суточным пробам;

На сайте школы «Школьное питание» размещена для родителей вся необходимая информация по питанию школьников. Также в столовой имеется стенд с информацией: перспективное меню (по сезону), график дежурства учителей, график приема пищи учащимися, список запрещенных продуктов, список комиссии по мониторингу качества питания , книга жалоб и предложений, ежедневное меню.

Для улучшения совершенствования организации питания школьников было проведено анкетирование «Школьное питание, глазами школьников».

**Анализ теста**

**по организации горячего питания в школьной столовой**

**КГУ «Астраханская средняя школа»**

**2023- 2024 учебный год.**

**В тестировании приняло участие 57 уч-ся 5-11 классов.**

**1.Сколько времени вы проводите в школе ?**

1. 4 часа - **3**
2. 5 часов - **8**
3. 6 часов – **46**
4. **Питаетесь ли вы в школьной столовой?**
5. Да - **26**
6. Нет **- 13**
7. Иногда – **18**
8. **Что не устраивает вас в школьной столовой?**
9. Оформление и состояние обеденного зала **- 1**
10. Чистота обеденного зала и оборудование для раздачи пищи - **0**
11. Запах в столовой - **4**
12. Отведенное для приема пищи время (короткая перемена) **- 3**
13. Посуда в школьной столовой (ее состоянии) - **1**
14. Другое (укажите, что именно) **- 2**
15. Все устраивает – **46**
16. **Устраивает ли вас график работы школьной столовой?**
17. Да **- 55**
18. Нет (укажите, что именно)- нет фруктов **- 2**
19. **Устраивает ли вас ассортимент продукции в школьной столовой?**
20. Да - **52**
21. Нет (укажите, что именно) нет молочной продукции: творога, сметаны, молока; - **5**
22. **Что вы предпочитаете?**
23. Первые блюда - **28**
24. Вторые блюда **– 29**
25. **Устраивает ли вас качество блюд?**
26. Да - **50**
27. Нет (укажите, что именно) первые блюда как вода, нет густоты, салаты не всегда вкусные -**7**
28. **Устраивает ли вас культура обслуживания в школьной столовой?**
29. Да - **54**
30. Нет (укажите, что именно) -**3**
31. **Пользуетесь ли вы информацией о школьном питании на информационном стенде, размещенном в столовой (меню предлагаемых блюд, режим работы, правила поведения в обеденном зале, информация о правильном питании).**
32. Да, это важно -**28**
33. Нет, меня это не интересует -**2**

**Тестирование провели:**

1. **Соцпедагог школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Попова Т.Л.**
2. **Член мониторинговой группы**

**по качеству питания, ученица 11 класса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Жунусбекова Ж.**

Анализ теста показал что школьным питанием и культурой обслуживания в школьной столовой учащиеся КГУ «Астраханская СШ» довольны.

Количество детей питающихся в школьной столовой составляет 69,2 % от общего числа учащихся.