

**Анализ работы бракеражной комиссии
по качеству питания за 2024 – 2025 учебный год
КГУ «ООШ №2 п.Аршаль»**

Для организации контроля горячего питания в школе организована работа бракеражной комиссии, которая в своей работе опирается на следующие документы:

1. Приказ об организации питания №7 от 02.09.2024г
2. Приказ об организации бесплатного питания №8 от 02.09.2024г
3. Приказ о «О создании бракеражной комиссии и ответственности за питание учащихся в школьной столовой» №4 от 02.09.2024г
4. Положение о бракеражной комиссии
5. Санитарный паспорт столовой

Для контроля за качеством питания был издан приказ «О создании комиссии по мониторингу качества питания» № 8/а от 02.09. 2024 года
В состав комиссии вошли:

Председатель комиссии: директор школы Сабиржанова Г.М.

Члены комиссии:

Кусайнов А.А. – заместитель директоров по ВР;
Куманова И.М. – медицинский работник;
Жумекенов Б.А., Брагина Н.А. – социальный педагог
Какпетова О.Р. – председатель попечительского совета
Пиц.Е.А.-председатель родительского комитета

Отслеживалось:

- Качество питания;
- Проверка ежедневных показателей и заполнения бракеражного журнала готовых блюд;
- Давали органолептическую оценку и степень готовности блюд и кулинарных изделий;
- Вкус, запах, консистенция всегда соответствовали норме.
- Выход блюд и их соответствие утвержденному меню.

При проверке температурный режим хранения продуктов выполнялся. Продукты хранятся в специально-отведенных местах (холодильное, морозильное оборудование). На продукты имеются сертификаты (молоко, яйца, мясо, крупы, овощи, фрукты и т.д.). На день проверки членами комиссии снимались пробы, производилось контрольное взвешивание порций, сверялись с составленным меню.

В течение всего отчетного периода с сентября 2024 по май 2025 года, ежемесячно комиссия проводила мониторинг организации горячего питания. По

результатам проверки составлялся протокол. Всего за год было составлено 4 протокола.

Школьная столовая и обеденный зал расположены на 1-этаже. Помещение столовой соответствует санитарно – гигиеническим требованиям. Обеденный зал рассчитан на 76 посадочных мест. За каждым классом закреплены определенные столы. Предварительно столы накрывают сотрудники столовой для учащихся начального звена (**165 детей**). Обеденный зал имеет оформленный интерьер, оборудован столами прямоугольной формы, стульями. Имеется 6 раковин для мытья рук, емкости для жидкого мыла, 2 электрических сушилки для рук. В обеденном зале установлены 2 камеры видеонаблюдения.

Питание в школьной столовой осуществляется согласно контракта с ИП «Есенбаев», которое является поставщиком услуг по организации питания обучающихся. Имеющееся оборудование позволяет организовать питание с сохранением всех питательных свойств (холодильное оборудование, электроплиты). Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой с учетом второй смены. Мытье и дезинфекция посуды, кухонного инвентаря, столов и иного оборудования производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. Уборка обеденного зала проводится своевременно, после каждой перемены: посуда чистая; санитарные нормы соблюдаются.

Качество пищи контролирует ежедневно медицинский работник школы- и ответственный социальный педагог. Медицинской сестрой ежедневно снимаются суточные пробы, которые заносятся в бракеражный журнал готовых блюд, ведется журнал здоровья персонала столовой.

журналы (прошиты и пронумерованы):

- 1) бракеражный журнал;
- 2) журнал осмотра на гнойничковые заболевания;
- 3) журнал температурного режима холодильного оборудования;
- 4) журнал бракеража скоропортящихся продуктов;

Ведется мониторинг состояния здоровья, проводятся плановые медосмотры для работников пищеблока. В меню включены салаты из овощей и фрукты.

На школьном сайте есть информация для родителей и учащихся о здоровом питании. Отчет по бесплатному питанию по месяцам осуществляет соц. педагог. Еженедельно бракеражная комиссия проверяет качество приготовления, выход блюда и соответствие наименованию блюд с перенесенным меню. Произведено контрольное взвешивание блюд, проверены бракеражный журнал и журнал сырой продукции. Так же проверены наличие сертификатов качества, сроки их действия. Нарушений не выявлено.

У поставщика питания проверены сертификаты качества на продукцию. (сертификаты на всю продукцию имеются). Соседство продуктов при хранении соблюдаются (в холодильниках товарное соседство). Ведутся систематически все необходимые записи в журналах. На видном месте в обеденном зале вывешено меню (ежедневное, четырехнедельное) в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Санитарные требования в части

гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания –соблюдаются.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Фактов поступления таких продуктов не выявлено.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключена жарка блюд.

В столовой питание для учащихся организовано в соответствии с графиком (после второго урока питаются дети среднего и младшего звена; после третьего урока учащиеся старшего звена, утвержденным директором школы)

Ежегодно, школа охватывает бесплатным одноразовым горячим питанием питанием учащихся 1-4 классов 165 детей, и детей категории СУСН 5-11 классов (многодетные и малообеспеченные семьи, детей оставшихся без попечения родителей, инвалидов), всего 20 детей из фонд всеобуча.

- 7 детей находящихся под опекой были охвачены бесплатным горячим питанием (фонд всеобуча).
- 10 детей из малообеспеченной семьи
- 3 ребенка из многодетной семьи.

На родительских собраниях обсуждались вопросы «Здоровье школьника» «Организация питания в школе», «Здоровое питание».

Для учащихся школы в течение этого учебного года были проведены беседы на классных часах на темы «Здоровое питание», «Режим питания», «Как правильно питаться», а также проводилось общешкольное собрание на тему «Здоровье современного школьника», где обсуждался и вопрос о правильном питании детей при высоких нагрузках (ЕНГ).

В течение учебного года мониторинговой комиссией района проводятся плановые проверки: качество приготовления пищи, вес, температурный режим, а также проверялось санитарное состояние зала школьной столовой и внешнее состояние посуды. Технология приготовления блюд строго соблюдалась. Санитарное состояние пищеблока соответствовала санитарно-гигиеническим нормам. Замечаний со стороны СЭС и школьной комиссии не было. Режим питания соблюдался, вес соответствовал нормам. Пища подавалась горячей.

С целью удовлетворенности качеством питания и внесения рекомендации в школе 1 раз в четверть осуществляется мониторинг или анкетирование «Удовлетворенности качеством питания» среди обучающихся и родителей с

использованием гугл-форм. Результаты мониторинга анализируются, доносятся до сведения педагогического коллектива и при необходимости, вносятся изменения и дополнения.

С конца 3 четверти, введена система учета бесплатным питанием учащихся посредством системы ALAQAN. Сканирование венозного рисунка ладони учащихся, отметка автоматически заносится в электронный журнал учета, с помощью которого можно проводить мониторинг посещения и питания учащихся, так же данная система установлена при входе в организацию, что позволяет снизить нагрузку и ускорить процесс пропускного режима, так же с помощью сканирования ладони.

По итогам проверки районной мониторинговой комиссии по питанию замечаний не было.

Задачи на новый 2025 - 2026 учебный год:

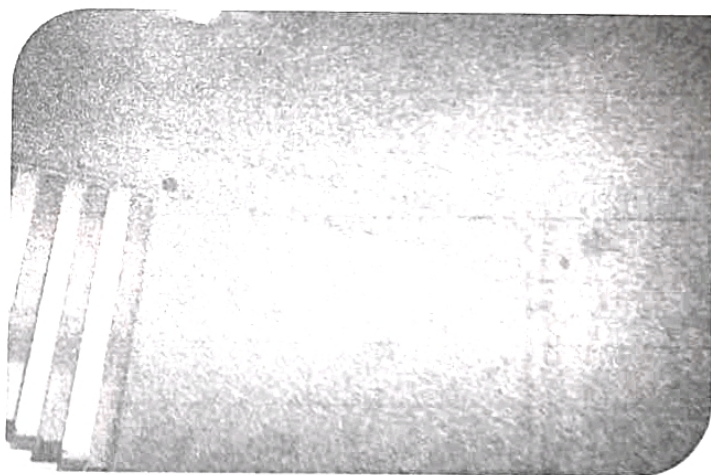
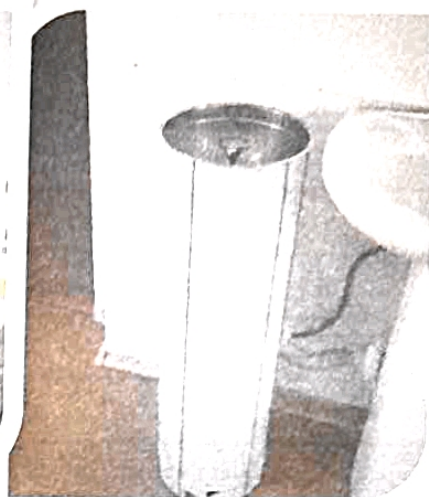
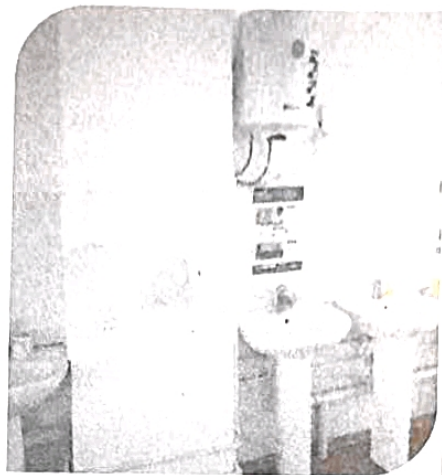
1. Совместно с медицинской сестрой школы продолжить работу по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил в школьных пищеблоках, контролировать состояние здоровья школьников, нормы и режимы питания.
2. Неустанно заботиться о безупречной чистоте и порядке в школьной столовой, воспитывая культуру приема пищи, достойную самых высоких стандартов.
3. Постоянно привлекать родительскую общественность к вопросам организации питания и сохранения здоровья школьников
4. Ежедневное и еженедельное меню выставлено на школьном сайте.

Соц.педагог

Брагина Н.А.



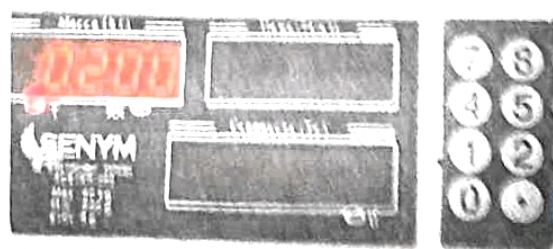
Столовая



**Проверка ежедневных показателей и заполнения бракеражного журнала
готовых блюд;**



Контрольное взвешивание порций, сверяя с составленным меню



Проведение мониторинга бракеражной комиссией

