

**Итоги
работы комиссии по мониторингу за качеством питания
учащихся КГУ «СОШ №23 г. Павлодара»
за 10.09.2021 года.**

Комиссия в составе: руководителя школы Ельшебаевой С.М., ЗДВР Айгазиновой Г.В., социального педагога Исеновой Г.К., медицинского работника Магзумовой Б.К., председателя родительского комитета Соловьевой Е.В., председателя попечительского совета школы Кенжебаевой Г.Е., провела проверку работы школьной столовой.

Был осуществлен мониторинг за качеством поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодильно-технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

В столовой выполняются все требования к санитарно-техническому обеспечению организации школьного питания, инвентарю, посуде, таре, к санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды.

Помещения пищеблока и столовой содержатся в порядке и чистоте. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Меню оформлено в оригинальном стиле и является легко доступным. Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований; вкусовой сочетаемости, разнообразия (неповторяемости по дням), соответствия среднедневной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднедневного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из специального набора рецептов, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

Условия труда работников школьного пищеблока отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:



С.М.Ельшебаева

Г.К. Исенова

Е.В.Соловьева

Г.Е. Кенжетаева

Г.В. Айгазинова

Б.К.Магзумова

Итоги
Работы комиссии по мониторингу за качеством питания
учащихся КГУ «СОШ №23 г. Павлодара»
от 08.10.2021 года.

Комиссия в составе: руководителя школы Ельшебаевой С.М., ЗДВР Айгазиновой Г.В., социального педагога Исеновой Г.К., медицинского работника Магзумовой Б.К., председателя родительского комитета Соловьевой Е.В., председателя попечительского совета школы Кенжебаевой Г.Е., провела проверку работы школьной столовой.

В ходе работы по организации и качеству питания были достигнуты следующие результаты: улучшено качество питания обучающихся за счет внедрения новых по технологическому приготовлению и сохранению продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности, и на основе этого обеспечено сбалансированное питание школьников.

Помещения пищеблока и столовой содержатся в порядке и чистоте. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

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.

Меню оформлено в оригинальном стиле и является легко доступным. Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований; вкусовой сочетаемости, разнообразия (неповторяемости по дням), соответствия среднедневной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднедневного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из специального набора рецептур, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

На сегодняшний день в школе используется традиционный метод организации питания обучающихся. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно - гигиенические нормы Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешенные средства дезинфекции.

Председатель комиссии:
Секретарь комиссии:
Члены комиссии:



С.М.Ельшебаева С.М.Ельшебаева
Г.К.Исенова Г.К. Исенова
Е.В.Соловьева Е.В.Соловьева
Г.Е.Кенжетеева Г.Е. Кенжетеева
Г.В.Айгазинова Г.В. Айгазинова
Б.К.Магзумова Б.К.Магзумова