

Отчет
комиссии по мониторингу качества питания
за 1 полугодие 2025-2026 учебный год
КГУ «Чаглинская средняя школа»

Комиссия по мониторингу качества питания в составе:

1. Аленова К.С., директор школы - председатель комиссии
 2. Федоренко С.В., ЗДВР — член комиссии
 3. Беккер В. А., медицинский работник - член комиссии
 4. Бош Е.А., завхоз - член комиссии
 5. Цан Ф.В. член попечительского совета - член комиссии
 6. Нейферт Е.В. социальный педагог - член комиссии
 7. Джу Е.А.. - представитель родительского комитета - член комиссии,
- работает на основании приказа от 2 сентября 2025г. №60 «Об организации питания на 2025-2026 учебный год» и Положения о комиссии по мониторингу качества питания.
По плану работы Комиссии за 2025-2026 учебный год были проведены следующие мероприятия.

В сентябре проведено организационное совещание, разъяснительная работа с педагогами школы о введении бесплатного горячего питания за счет бюджета для учащихся из социально-уязвимых семей и 1-4 классов, за счет родительской оплаты для учащихся 6-11 классов, за счет спонсорской помощи ТОО – 0 и 5 кл.. Разъяснили подходы, цели, задачи и принципы организации горячего питания школьников, о введении QR-кодов. Рассказали о роли классных руководителей в организации питания, в составлении графика организованного питания.

Обеспечение продуктами для питания учащихся в Чаглинской СШ осуществляет ИП «Кабдушева». Один раз в неделю комиссией согласно графика проверяется качество оказываемых услуг в области организации питания. Штат сотрудников пищеблока полностью укомплектован. Разработаны совместно с администрацией график горячего питания учащихся и график дежурства в столовой администрации и учителей. Работники пищеблока 2 раза в год проходят медицинский осмотр, в медицинских книжках имеется допуск к работе.

Производственные помещения школьной столовой и обеденный зал расположены на первом этаже. Производственные помещения и оборудование кухни имеется в необходимом объеме и соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Обеденный зал рассчитан на 90 посадочных мест, он имеет оформленный интерьер, оборудован столами прямоугольной формы и скамейками на 3 посадочных места, имеются раковины для мытья рук - 4 раковины, ёмкости для жидкого мыла. Поверхность столов легко моющаяся, устойчива против высокой температуры и дезинфицирующих средств.

На информационном стенде имеется необходимая информация: меню на день, перспективное меню, запрещенные продукты, приказ «Об организации горячего питания на 2025-2026г».

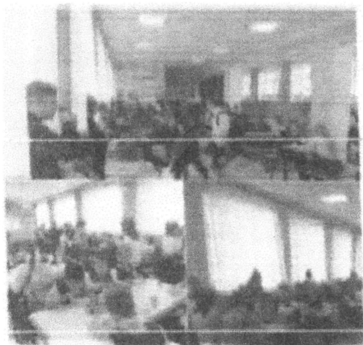
Ежемесячно членами комиссии проводилась проверка обеспечения контроля качества и организации горячего питания и соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продуктов. В ходе контроля нарушений не

выявлено.

Регулярно проводилась проверка ежедневного ношения работниками пищеблока формы и соблюдение графика ее смены.

Члены комиссии проводили проверки фиксации замеров температуры работников пищеблока в температурном журнале. Случаев выявления симптомов ОРВИ у работников пищеблока не выявлено.

Был проведен контроль обеспеченности работников пищеблока дезинфицирующими средствами, антисептиками для обработки рук.



В Чаглинской СШ питается 26 учащихся из социально-незащищенных семей за счет фонда Всеобуча, согласно утвержденному списку. В начальных классах охват детей 100% за счет средств Бюджета, 0 и 5 классы питаются за счет средств спонсорской помощи ТОО «СК с/х ОС» по меморандуму. Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Учащиеся школы питаются согласно утвержденному графику.

Ежедневно медицинским работником проверяется качество приготовленной пищи, ведется журнал по проведению С-витаминизации блюд, бракеражный журнал готовой продукции, журнал здоровья персонала столовой.

Разработано и утверждено 4-хнедельное меню. В меню включены салаты из овощей и фрукты. Снижено количество употребляемого сахара и соли.

Один раз в неделю членами комиссии проводилось отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. Нарушений не выявлено.

Ежемесячно проводился контроль сроков и качества хранения продуктов на складе, санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке.



В классах проводились мероприятия и классные часы:

- медицинский работник Беккер В.А. провела познавательный и интерактивный урок среди учащихся, посвященный вопросам личной гигиены, культуры здорового питания и профилактики пищевых отравлений.



- В 1-11 классах прошёл классный час на тему " Здоровое питание- основа здоровой жизни".



Социальным педагогом проведено анкетирование, с целью определить уровень удовлетворённости родителей обучающихся 1-4 классов организацией школьного питания в образовательной организации. В начальной школе обучается - 59 учащихся. В опросе приняли участие 43 родительницы, что составляет 73 % от общего количества учащихся 1-4 классов школы.

Анализ результатов опроса показал, что система организации школьного питания в целом оценивается родителями положительно. Большинство респондентов удовлетворены качеством горячего питания, объёмом порций и условиями организации питания обучающихся. Отмечается регулярный интерес родителей к вопросам питания детей в школе.

Школьное меню в основном характеризуется как достаточно разнообразное, однако часть родителей указывает на необходимость его дальнейшего совершенствования. Отношение родителей к снижению содержания сахара и соли в блюдах носит неоднозначный характер, что свидетельствует о необходимости проведения разъяснительной работы по вопросам здорового питания.

Согласно полученным данным, большинство обучающихся употребляют школьное питание, однако не всегда с удовольствием. У части детей периодически отмечаются жалобы на качество школьного питания, которые связаны с вкусовыми предпочтениями обучающихся, что также требует дополнительного контроля и анализа причин их возникновения.

ЗДВР Федоренко С.В.