МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«БРОДКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БОРИСА ИВАНОВИЧА КОНЕВА»

Аналитическая справка

об организации горячего питания в части работы бракеражной комиссии.

Для организации контроля горячего питания в школе организована работа бракеражной комиссии ( приказ №229 от 05.09.2022), которая в своей работе опирается на

следующие документы:

1.Приказ об организации питания школьников

2 Приказ о «О создании бракеражной комиссии и ответственности за питание учащихся в школьной столовой»

4. Положение о бракеражной комиссии

3Санитарный паспорт столовой .

Питание в школьной столовой осуществляется согласно договора №3 от 01.09.2022 с ИП «Шкариной В.Л.» индивидуальным предпринимателем., примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся с ограниченными возможностями 1-4 классов, обучающихся с ограниченными возможностями 5-11 классов. Меню утвержено 31.08.2022 и согласовано с председателем родительского комитета Ю.В.Пеньковой. Питание организуется по графику во время перемен и осуществляется 5 учебных дней. Работает буфет.

Оснащенность пищеблока отражена в «Санитарном паспорте столовой МБОУ «Бродковская СОШ» и соответствует требованиям. В столовой имеется обеденный зал на 70-посадочных место, место для приготовления пищи, складские помещения. Цикл приготовления блюд -не полный. Санитарные требования в части гигиенических норм при транспортировке доставке и разгрузке продуктов питания -соблюдаются. Складские помещения, холодильное оборудование соответсвет тредованиям, находится в рабочем состоянии.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.  
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. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают санитарно-гигиеническим требованиям.   
 Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.  
 Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Пищевые продукты поступают в школу на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. 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, а также продукты с раздражающими  
свойствами.

Ведутся :

Журнал приемки сырья

Журнал витаминизации третьих и сладких блюд

Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования

Журнал учёта показаний гигрометра психометрического

Гигиенический журнал сотрудников

В обеденном зале ежедневно выставляется контрольное блюдо.

Для осуществления качества контроля пищи в школе создана бракеражная комиссия в составе: Председатель комисии: Казанцева А.В., члены комисии –Филиппова Г.М., Размыслова О.А.

Контроль качества пищи члены бракеражной комиссии осуществляют ежедневно беря пробу каждой партии готовой продукции, осуществляют контроль веса, заносят результат в «Журнал бракеража готовой продукции». Фактов недопущения блюд-не выявлено.

Фактов нарушения объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей –нет.

С целью удовлетворенности качеством питания и внесения рекомендации в школе 1 раз в четверть осущетсвляется Мониторинг или анкетирование «Удовлетворенности качеством питания» среди обучающихся и родителей с использованием гугл-форм. Результаты мониторинга анализируются вместе с администрацией, Шкариной В.Л., доносятся до сведения педагогического коллектива и при ,необходимости, вносятся изменения и дополнения. В настоящее время для оценки качества питания осуществляется мониторинг среди обучающихся и родителей 1-4 классов.

Для контроля качества питания обучающихся 1-4 классов привлекаются родители. Они действуют на основании:

[Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся](http://brodki.edu22.info/wp-content/uploads/2020/10/Положение-о-порядке-проведения-мероприятий-родительского-контроля-за-организацией-горячего-питания-обучающихся.pdf)

[Положение о родительском контроле за организацией горячего питания](http://brodki.edu22.info/wp-content/uploads/2020/10/Положение-о-родительском-контроле-за-организацией-горячего-питания.pdf)

[Приказа «О создании общественного (родительского) контроля за организацией и качеством питания»](http://brodki.edu22.info/wp-content/uploads/2020/10/Приказ-169-А-от-3-сентября-2020-О-создании-общественного-родительского-контроля-за-организацией-и-качеством-питания.pdf)

[Приказа «О порядке доступа законных представителей обучающихся в школьную столовую »](http://brodki.edu22.info/wp-content/uploads/2020/10/Приказ-169-Б-от-3-сентября-2020-О-порядке-доступа-законных-представителей-обучающихся-а-столовую.pdf) Согласно заполненным чек-листам фактов нарушений –нет.

В настоящее время для оценки качества питания осуществляется мониторинг среди обучающихся и родителей.

Еженедельное и ежедневное меню выставлено на школьном сайте <https://brodki22.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/>

Заместитель директора по ВР: Е.А.Костарева