

Анализ работы бракеражной комиссии по проверке школьного питания за I полугодие 2024 - 2025 учебный год

Забота о здоровье детей является важнейшей задачей для всех образовательных учреждений, и рациональное сбалансированное питание играет ключевую роль в их гармоничном развитии. Здоровье детей напрямую зависит от качества и разнообразия пищи, которую они получают в школе. Правильное питание не только способствует физическому и психоэмоциональному развитию, но и служит основой для профилактики заболеваний, устойчивости к инфекциям, а также формирует навыки здорового образа жизни (ЗОЖ). Важной частью этого процесса является контроль за качеством и безопасностью питания, который осуществляет бракеражная комиссия.

1. Общие условия работы столовой и организация питания

Производственные помещения школьной столовой и обеденный зал расположены на первом этаже и соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям. Столовая полностью укомплектована необходимым оборудованием, а штат работников пищеблока соответствует требованиям для полноценной организации питания учащихся и работников школы. В школе разработаны графики горячего питания для учащихся, а также графики дежурства администрации и учителей в столовой, что способствует эффективному и своевременному обслуживанию детей.

Бракеражная комиссия регулярно контролирует санитарно-гигиеническое состояние столовой, и помимо контроля за качеством пищи, активно занимается просветительской деятельностью, пропагандируя основы рационального питания и здорового образа жизни среди учащихся. Контроль за состоянием здоровья детей осуществляет медицинский работник, который проводит регулярные осмотры и ведет необходимые журналы.

2. Качество пищи и контроль за её приготовлением

Медицинская сестра и социальный педагог школы регулярно проверяют качество пищи и ее соответствие санитарным стандартам. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами и перспективным меню, утвержденным директором школы. В меню школы предусмотрены разнообразные блюда, включая овощные салаты и фрукты, что способствует нормализации питания и поддержанию необходимого уровня витаминов в рационе детей.

Каждое блюдо подвергается контролю качества в рамках бракеража, где проверяются не только вкусовые качества, но и безопасность пищи, а также соответствие установленным нормам. Члены комиссии регулярно проводят контрольное взвешивание блюд, проверяют бракеражные журналы и журналы сырой продукции. Нарушений по этим пунктам не выявлено. Вся продукция, поступающая в столовую, имеет необходимые сертификаты качества, что подтверждается регулярными проверками со стороны поставщиков и бракеражной комиссии.

3. Санитарные условия и соблюдение санитарных норм

Производственные помещения столовой регулярно проверяются на соответствие санитарным и гигиеническим нормам. Работники столовой строго соблюдают требования личной гигиены: они носят чистую спецодежду, фартуки, шапочки и используют средства для защиты от загрязнений. Это позволяет предотвратить попадание микробов и загрязняющих веществ в готовые блюда.

Контроль за санитарией включает регулярные уборки обеденного зала и рабочих помещений. После каждой перемены проводится тщательная уборка, что способствует поддержанию чистоты и санитарных условий на должном уровне. В столовой также имеется стенд с информацией о режиме питания, предупреждениях по поводу инфекционных заболеваний, а также графики питания учащихся.

4. Документация и ведение журналов

Для обеспечения контроля за качеством питания в столовой ведется несколько журналов, которые заполняются ежедневно:

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Санитарный журнал;
- Журнал бракеража пищевых продуктов и сырья;
- Журнал по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Журнал витаминизации блюд.

Все журналы прошиты, пронумерованы и заполняются согласно установленным правилам, что гарантирует прозрачность и полноту контроля за всеми этапами организации питания. Вся необходимая документация хранится в доступном месте для проверки.

5. Информация для родителей и учащихся

Для повышения осведомленности родителей и учащихся о правильном питании и гигиене на школьном сайте размещена информация о здоровом питании, а также в столовой вывешены меню, как на текущую неделю, так и на перспективу (двухнедельное). Информация на стенде обновляется регулярно и доступна всем участникам образовательного процесса.

6. Работа с учащимися

Классные руководители и медицинский работник проводят беседы с учащимися о важности правильного питания и соблюдения личной гигиены. Эти беседы помогают формировать у детей осознанное отношение к своему здоровью и питанию, а также поддерживать высокий уровень культуры поведения в столовой.

7. Контроль за выполнением норм и стандартов

Бракеражная комиссия еженедельно проверяет качество приготовленных блюд, их выход и соответствие наименованиям в меню. Также проводится контроль за соблюдением товарного соседства при хранении продуктов, а

также проверяются сертификаты качества и сроки их действия. В холодильниках и морозильных камерах соблюдаются условия хранения, что подтверждается регулярными проверками.

8. Задачи на II полугодие 2025-2026 учебного года

Для дальнейшего улучшения организации питания и поддержания высокого уровня санитарных норм и гигиенического контроля, бракеражная комиссия ставит перед собой следующие задачи на II полугодие:

1. Продолжить создание базы данных для нуждающихся в социальной защите категорий учащихся, чтобы обеспечить доступ к бесплатному питанию для всех нуждающихся.
2. Совместно с медицинской сестрой школы продолжить работу по соблюдению санитарно-гигиенических норм и следить за состоянием здоровья школьников, контролировать выполнение норм питания.
3. Продолжить усилия по поддержанию чистоты и порядка в школьной столовой, а также повысить культуру питания и поведения учащихся.
4. Продолжать обучение и воспитание учащихся в сфере гигиены питания и поведения в столовой, совместно с классными руководителями.

Заключение:

Работа бракеражной комиссии в первом полугодии показала хороший уровень организации школьного питания, соответствующий санитарным и гигиеническим требованиям. Бракеражный контроль, регулярные проверки и соблюдение всех норм обеспечивают качество и безопасность питания учащихся. Важно продолжить работу в этом направлении, улучшая как качество продуктов, так и культуру питания в школе, что будет способствовать здоровью и благополучию детей.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
Абдрахманова Н. В. 
Ильцова Ж. Б. 
Алимжанова Г. Б. 
Ахметова А. И. 
Алексейчук Н. Е. 
Лузгина Д. И. 