**Заключение по проведению  мониторинга**

**за качеством питания**

**3 четверть  2022-2023 учебный год**

На основании приказа  директора школы Сансызбаевой Г.С от 31.08.2022 года  №65, комиссией по проведению мониторинга за качеством питания в школьной столовой проведен мониторинг.

Члены бракеражной комиссии:

1. И.о. директора школы Шегебаева Г.К.
2. Зам.директор по УР: Н.В.Абдрахманова
3. Председатель родительского комитета: С.В.Бурляева
4. Медсестра школы: Г.С.Алимжанова
5. Соцпедагог: Рамазанова Д.М.

Целью проверки комиссии было отслеживание качества поступающих продуктов питания, технологии приготовления блюд, исправности холодильно-технологического оборудования, соблюдений сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

Заключение мониторинга:

В данное время в школе  обучается 924 учащихся.

Из них охвачены горячим питанием:

47  учащихся из фонда всеобуча,

10  учащихся питаются за счет арендаторов,

427 учащихся 1-4  классов .

Питание учащихся осуществляется в школьной столовой с сентября месяца. Учащиеся школы питаются по классам согласно утвержденному  графику. Контроль за питанием учащихся проводится классными руководителями и соцпедагогом Рамазановой Д.М.

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

В процессе приготовления блюд ежедневно соблюдаются нормы хранения продуктов, качество и калорийность питания  (контролируется медицинским работником школы Г.Алимжановой). Медсестра школы следит за организацией     питания, правильностью закладки продуктов и приготовления готовой пищи.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат бракеража регистрируется в «Журнал бракеража готовой продукции». Кроме того, бракеражная комиссия уделяет большое внимание контролю гигиенического состояния пищеблока, ассортимента блюд.

Для поддержки порядка в столовой администрацией школы организовано дежурство. Внешний  вид сотрудников столовой соответствует санитарно-гигиеническим правилам.

Комиссия, проверив школьную столовую, сделала следующие выводы:

1. Качество продуктов, технология приготовления и качество готовой продукции соответствует правилам.
2. Санитарно-гигиенические нормы в школьной столовой соответствуют правилам .
3. Хранение продуктов и время употребления соответствуют нормам согласно правилам.
4. Выход готовой продукции согласно утвержденному меню находится на должном уровне.

**Рекомендации:**

1. Соцпедагогу школы Рамазановой Д.М. и медицинской сестре школы Алимжановой Г. ежедневно отслеживать качество питания учащихся.
2. Членами комиссии вести контроль за работой школьной столовой .

**И.о. директора школы:                                       Шегебаева Г.К.**