Анализ работы бракеражной комиссии

по качеству питания за 2025 – 2026 учебный год

КГУ «Основная средняя школа п.Аксу»

Дети, как правило, много двигаются, следовательно, им нужно получать много дополнительной энергии. На это затрачивается жизненная энергия. Эту энергию человеческий организм получает из еды, питья, воздуха и солнца. Пища - основной источник жизненной энергии. Человек ест для того, чтобы жить, расти, работать и учиться.

Для организации контроля горячего питания в школе организована работа бракеражной комиссии (приказ № 71 от 25.08. 2025 года), 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»
3. Положение о бракеражной комиссии
4. Санитарный паспорт столовой

В состав бракеражной комиссии вошли:

Председатель комисии: руководитель школы Медрисова Е.К.

Члены комиссии:

Фатеева Л.М. – медицинский работник;
Козлова Е.В. – родитель учащегося 5 класса;
Ялалтдинова Н.В. – родитель учащихся 1,5 классов;
Сабитова А.А. – родитель учащихся 2,3,8 классов;

Отслеживалось:

- Качество питания;
- Проверка ежедневных показателей и заполнения бракеражного журнала готовых блюд;
- Давали органолептическую оценку и степень готовности блюд и кулинарных изделий;
- Вкус, запах, консистенция всегда соответствовали норме.
- Выход блюд и их соответствие утвержденному меню.

При проверке температурный режим хранения продуктов выполняется. Продукты хранятся в специально-отведенных местах (холодильное, морозильное оборудование). На продукты имеются сертификаты. На день проверки членами комиссии снимались пробы, производилось контрольное взвешивание порций, сверялись с составленным меню.

Школьная столовая и обеденный зал расположены на 1этаже. Помещение столовой соответствует санитарно – гигиеническим требованиям. Обеденный зал рассчитан на 20 посадочных мест. За каждым классом закреплены определенные столы. Предварительно столы накрывают сотрудники столовой для учащихся начального звена. Обеденный зал имеет оформленный интерьер, оборудован столами прямоугольной формы, стульям. Имеется раковина для мытья рук, емкости для жидкого мыла, электрическая сушилка для рук. В обеденном зале и на кухне, где готовится пища установлены 2 камеры видеонаблюдения.

Питание в школьной столовой осуществляется согласно контракта с ИП «Кихтенко», которое является поставщиком услуг по организации питания обучающихся. Имеющееся оборудование позволяет организовать питание с сохранением всех питательных свойств (холодильное оборудование, электроплиты). Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция посуды, кухонного инвентаря, столов и иного оборудования производится с соблюдением всех норм санитарно–гигиенического режима. Уборка обеденного зала проводится своевременно, после каждой перемены: посуда чистая; санитарные нормы соблюдаются

Качество пищи контролирует медицинский работник. Бракеражной комиссией снимаются суточные пробы, которые заносятся в бракеражный журнал готовых блюд.

Журналы (прошиты и пронумерованы):

1) бракеражный журнал;
2) журнал осмотра на гнойничковые заболевания;
3) журнал температурного режима холодильного оборудования;
4) журнал бракеража скоропортящихся продуктов;

Ведется мониторинг состояния здоровья, проводятся плановые медосмотры для работников пищеблока.

На школьном сайте есть информация для родителей и учащихся о здоровом питании. Отчет по бесплатному питанию по месяцам осуществляет соцпедагог.

Еженедельно бракеражная комиссия проверяет качество приготовления, выход блюда и соответствие наименование блюд с перспективным меню. Произведено контрольное взвешивание блюд, проверены бракеражный журнал и журнал сырой продукции. Так же проверены наличие сертификатов качества, сроки их действия. Нарушений не выявлено.

У поставщика питания проверены сертификаты качества на продукцию. (сертификаты на всю продукцию имеются). Соседство продуктов при хранении соблюдаются (в холодильниках товарное соседство). Ведутся систематически все необходимые записи в журналах. На видном месте в обеденном зале вывешено меню (ежедневное, четырехнедельное) в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Санитарные требования в части гигиенических норм при транспортировке доставке и разгрузке продуктов питания –соблюдаются. 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. 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.

В столовой оформлен стенд по ЗОЖ «Правильное питание», «Здоровье школьника», график питания учащихся.

В столовой питание для учащихся организовано в соответствии с графиком (после второго урока питаются дети младшего звена; после третьего урока учащиеся среднего звена, утвержденным директором школы Медрисовой Е.К.)

В течение учебного года школа охватывает всех учащихся горячим питанием.

На основании приказа № 83 от 25.08.2025 года по организации питания в школе было организовано:

- бесплатное одноразовое горячее питание учащихся 1-4 классов
- бесплатное горячее питание детей из многодетных и малообеспеченных семей, детей оставшихся без попечения родителей, инвалидов. (0 - фонд всеобуча)

- детей находящихся под опекой были охвачены бесплатным горячим питанием (0 - фонд всеобуча).
- детей из малообеспеченной семьи – 0.
- детей инвалидов- 0.
- детей из многодетных семей,
- для учащихся, не получающих бесплатное питание (5-9классы), было организовано платное питание: обеды стоимостью 400 тенге – понедельник, 550 тенге – вторник, среда, четверг, пятница (спонсоры-родители)

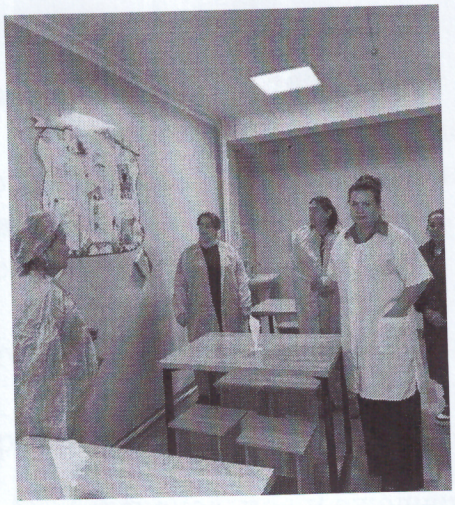
На родительских собраниях обсуждались вопросы «Здоровье школьника» «Организация питания в школе», «Здоровое питание».

Для учащихся школы в течение этого учебного года были проведены беседы на классных часах на темы «Здоровое питание», «Режим питания», «Как правильно питаться», а также проводилось общешкольное собрание на тему «Здоровье современного школьника», где обсуждался и вопрос о правильном питании детей при высоких нагрузках.

















Задачи на новый 2026 - 2027 учебный год:

1. Совместно с медицинской сестрой школы продолжить работу по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил в школьных пищеблоках, контролировать состояние здоровья школьников, нормы и режимы питания.

2. Продолжить работу по соблюдению чистоты и порядка в школьной столовой во время приема пищи.

Постоянно привлекать родительскую общественность к вопросам организации питания и сохранения здоровья школьников.

Еженедельное и ежедневное меню выставлено на школьном сайте.