

Анализ работы комиссии по мониторингу за качеством питания с 01 сентября по 25 ноября 2024 учебного года

Организация питания обучающихся КГКП «Карасусий сельскохозяйственный колледж» – это создание необходимых условий для оказания обучающимся услуги по предоставлению питания в период их пребывания в колледже. Обеспечение обучающихся питанием входит в компетенцию организаций образования согласно Закона Республики Казахстан «Об образовании».

Задачами организации питания являются:

- обеспечение обучающихся рациональным питанием;
- гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, направленных на предупреждение и профилактику пищевых отравлений среди обучающихся.

Цель проверки: Организация горячего питания обучающихся, работа столовой КГКП «Карасусий сельскохозяйственный колледж» и её санитарное состояние.

Со 2 сентября 2024 года в колледже осуществляется бесплатное горячее питание для обучающихся 1-3 курсов в количестве 172 человека, и 2 обучающихся оставшимся без попечения родителей. Охват горячим питанием составляет 100%.

Директором колледжа подписан приказ:

- 1). О включения в список обучающихся на питание, за № 87 от 02.09.2024г.;
- 2). О создании рабочей комиссии по мониторингу за качеством питания обучающихся, за № 108 от 18.11.2024 года;
- 3). Утвержден график дежурства инженерно-педагогического коллектива и администрации;
- 4). График работы столовой.

В течение отчетного периода членами рабочей комиссии осуществлялся мониторинг работы столовой колледжа, качества поступающих продуктов питания, технологии приготовления блюд, контроль исправности холодильно-технологического оборудования, соблюдение работниками столовой сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд, меню, степень готовности соответствие норме и утвержденному меню. Осуществляется контроль своевременного прохождения работниками столовой колледжа обязательного медицинского осмотра, ежедневный допуск осмотр в соответствии санитарно-гигиеническими нормами, ежедневный органолептический контроль качества готовых блюд с соответствующей записью в бракеражный журнал по форме утверждённой Санитарными правилами. Мытье и дезинфекция посуды, кухонного инвентаря, столов проводятся ежедневно в соответствии с соблюдением нормы техники безопасности.

С учетом возраста обучающихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной

потребности в основных витаминах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими требованиями. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия блюд. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет дежурный по колледжу и медицинский работник. Медицинский работник Грудинова З.А. и шеф повар Шайхина С.Б. следит за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Выполняются требования к организации питьевого режима в столовой.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие периодические медицинские осмотры в установленном порядке. На сегодняшний день бесплатным питанием обеспечены все обучающиеся. Отремонтирована вытяжка и замена плиты для приготовления пищи.

Выводы:

- считать работу по организации питания удовлетворительной;
- отметить качественное питание в столовой колледжа.

Рекомендации:

- Медработнику систематически контролировать работу столовой колледжа.

Дежурным:

- строго по графику осуществлять дежурство в столовой колледжа.
- следить за культурой поведения во время приема пищи,
- соблюдать санитарно – гигиенические и нормативные нормы питания учащихся.

Председатель комиссии:



Носаченко М.А

Члены комиссии:



Шарипов Б.С.



Тикенов М.Ж.



Казбеков Е.А.



Грудинова З.А.



Шайхина С.Б.

Радченко О.И.