

**Мониторинг
по охвату детей горячим питанием
КГУ «ОШ №6 г. Сарани»
на 22.01.2024 учебного года.**

Цель проверки: Организация горячего питания учащихся, работа школьной столовой и санитарное состояние. Организовано питание, для учащихся 5-11 классов. Учащиеся 1-4 классов питаются бесплатно, за счет государственных средств.

На 22 января 1176 учащихся по школе. 48 человек- 0 классы- охвачены горячим питанием, за счет родительских средств, что составляет 100%.

20 учеников школы получают бесплатное питание за счет средств Фонда Всеобуча.

516 учащихся 1- 4 классы охвачены горячим питанием, питались 22 января 482 человека (34 человек на справках, погодные условия), что составляет 93,5%

610 человек 5-9х классов, получили буфетное питание в этот день 599 человек, что составило 99%

48 человек 10-11х классов, в этот день получили буфетное питание 45 человек, что составило 99,5 %

Стоимость платного горячего питания составляет 520 тенге. Стоимость бесплатного питания из Фонда Всеобуча составляет 520 тенге. (Учащиеся 5-11х классов) Ведется мониторинг по охвату горячим питанием.

Месяц	Количество учащихся, обеспеченных питанием							
	всего	Буфетное питание	%	Горячие питание	%	Фонд всеобуча	%	Общий %
сентябрь	1173	610/593	98	516/488	94	16/15	99,9	93
октябрь	1176	612/598	98	518/490	94,5	20/20	100	98
ноябрь	1175	589/577	98	519/478	80	20\14	96	98
декабрь	1176	612/345	48	518/172	33	20\17	97	69
январь	1176	610/599	99.5	516/482	99	20/16	80	93

В Школьной столовой на 22 января предложено меню:

Для детей из малообеспеченных и многодетных семей, питающихся из Фонда всеобуча и за счет бюджетных средств (520 тенге). Суп лапша с курицей (200гр), пряник медовый (70гр), хлеб (20гр), чай с молоком (200гр)

С учетом возраста учащихся 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 и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Чаниева И.А следит за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Выполняются требования к организации питьевого режима.

Реализуется буфетная продукция в широком ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.

Решение:

- считать работу по организации питания удовлетворительной;
- отметить хорошую организацию питания во всех классах начальной школы.
- дежурному администратору ежедневно осуществлять контроль:
- за сопровождением учащихся классными руководителями в столовую,
- за культурой поведения во время обеда,
- санитарным состоянием столовой,
- арендатору соблюдать санитарно – гигиенические и нормативные нормы питания учащихся.

Председатель комиссии: Т.И.Мазина

Члены комиссии: Матвеевко М.В.

Чаниева И..А.

Шепаева И.П.

Шмелев М.В.

Исполнитель

М.В.Матвеевко