**Анализ работы комиссии по мониторингу качества питания**

**в КГУ «Ивановская средняя школа»**

Мониторинг качества питания в школе является важным инструментом для обеспечения здорового питания учащихся и создания благоприятной образовательной среды. Анализ работы по мониторингу качества питания в школе позволяет оценить эффективность программы питания, выявить проблемные моменты и предложить рекомендации для их улучшения.

Основные шаги анализа работы по мониторингу качества питания в школе включают в себя следующие этапы:

1. Сбор и анализ данных о питании учащихся: на этом этапе производится сбор информации о предоставляемых школе продуктов, меню, порциях. Данные могут быть собраны с помощью опросов, наблюдений.

2. Оценка соответствия питания нормам и рекомендациям: на основе собранных данных проводится анализ соответствия ежедневного меню, выхода блюд и органолептической оценки.

3. Оценка удовлетворенности учащихся питанием: проводятся опросы учащихся о качестве и разнообразии питания, предпочтениях и потребностях в питательных веществах. Полученные данные позволяют оценить уровень удовлетворенности учащихся и выявить возможные проблемы.

В КГУ «Ивановская средняя школа» организовано горячее питание в 2023-2024 учебном году в виде обедов для обучающихся с 0-10 класс. Охвачены бесплатным питанием учащиеся 1-4 классов и дети из многодетных и малообеспеченных семей из фонда Всеобуч.

График питания и ежедневное меню размещены в помещении столовой, а также на сайте школы . Имеется утвержденное 4-недельное и ежедневное меню блюд горячего питания. Организовано дежурство по столовой, учащиеся питаются в присутствии классного руководителя, дежурного учителя.

На начало учебного года в школе изданы все необходимые приказы по организации питания, создана бракеражная комиссия, разработан план работы. Комиссия осуществляет контроль за организацией качества питания, проводит контрольное взвешивание блюд и соответствие ежедневного меню. В ходе работы по организации и качеству питания были проведены и составлены 10 актов мониторинга качества питания и 10 протоколов заседания комиссии по питанию .Выявленные замечания в ходе проверки устранялись .

Вся необходимая документация имеется и заполняется в соответствии с требованиями. Медсестрой школы ведется бракеражный журнал готовой продукции, сырой продукции, проводится снятие проб и ежедневный осмотр работников столовой. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам.

Таким образом, анализ работы по мониторингу качества питания в школе позволяет не только контролировать соответствие питания нормам и стандартам, но и активно работать над его улучшением для обеспечения здоровья и успешного обучения учащихся.