Совещание при директоре (декабрь, 2019)

**Итоги производственного контроля**

В соответствии с Уставом Центра образования (пункт 1.18) организация питания обучающихся осуществляется учреждением самостоятельно за счет средств муниципального бюджета.

**В школе разработаны и утверждены локальные нормативные акты, регламентирующие порядок предоставления бесплатного и платного питания обучающихся** (положение о предоставлении бесплатного питания, положение о предоставлении платного питания, порядок предоставления платного питания, положение о бракеражной комиссии).

Изданы приказы

-от 16.08.2019г. №02–02/549 «Об организации питания обучающихся в 2019-2020уч.г.»

- от 19.08. 2019г. № 02- 02/552 «**О дополнительных мерах по контролю за организацией питания в** МБОУ Центр образования г.Певек в 2019-2020 учебном году»

- от 16.08.2019 г. № 02-02/550 «**Об утверждении состава бракеражной комиссии** на 2019-2020 уч год»

- от 19.08.2019 г. № 02-02/551 « **О производственном контроле**»

На основании приказов Департамента образования и науки Чукотского автономного округа от 27 мая 2019 года № 01-21/327 «**О выполнении рекомендаций по повышению качества и безопасности питания в образовательных организациях Чукотского автономного округа**» и от 09.07.2019 №01-21/418 «**О дополнительных мерах по контролю за организацией питания в образовательных организациях Чукотского автономного округа**», Управления социальной политики от 11.07.2019 №01-10/163 «**О дополнительных мерах по контролю за организацией питания в образовательных организациях городского округа Певе**к», приказов по школе от 19.08.19 №02-02/552 «**О дополнительных мерах по контролю за организацией питания в МБОУ Центр образования г.Певек в 2019-2020 учебном году**», «**О производственном контроле**», в целях обеспечения требований федерального законодательства и предотвращения нарушений при организации питания обучающихся, совершенствования работы по предоставлению горячего полноценного сбалансированного питания, контролю за качеством питания, поступающих на пищеблок продуктов питания и соблюдением технологии приготовления пищи **в школе** организован **системный контроль** за организацией и качеством питания и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.

1 .Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню исходя из нормы питания на одного ребенка в день ( стоимость одного человеко-дня с 14 октября 2019 г.: горячий завтрак – **112, 70**; обед – **121,90** ; горячий завтрак и обед – **234,60** (приказ УСП от 11.10.2019 №01-10/213)

2. Приказом по школе утверждена комиссия, осуществляющая контроль за организацией качества питания, в состав которой входит Степанова Е.А., **директор школы**, члены комиссии: Сирченко А.Б., **заместитель директора по УМР**, Литвиненко Г.Е., **заместитель директора по АХР**, Домуллоева Н.Н., **медицинская сестра**, Григорьева А.А., **заведующая школьной столовой, представители родительской общественности от классов** (с согласия).

Комиссия осуществляет контроль за: за качеством готовой продукции; за санитарным состоянием пищеблока, за выполнением графика поставок продуктов, сроками их хранения и использования, за организацией приема пищи обучающимися.

4. **В соответствии с планом производственного контроля в первом полугодии 2019-2020 уч.г. осуществлялся контроль:**

- **за прохождением медосмотра работниками пищеблока** (по итогам контроля выявлено, что все работники имеют медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинского осмотра, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках, отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации);

-**за качеством поступающей продукции** (наличие сертификатов качества доставляемых продуктов). При проверке за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающие их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов нарушений не выявлено. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

-**за документацией учащихся льготной категории** (бесплатное питание);

Бесплатно питаются 150 обучающихся

Многодетные семьи – 53 чел

Малообеспеченные – 51 чел

Без попечения родителей -22 чел

Ребенок-сирота -2 чел

Дети-инвалиды – 8 чел

По потере кормильца – 7 чел

Проживающие в интернате – 8 чел

-**за соблюдением санитарно-гигиенических норм к уборке помещений** пищеблока, качеству мытья посуды;

(Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, санитарное состояние обеденного зала и пищеблока удовлетворительное)

-**за соблюдением санитарно-гигиенических норм к оснащению пищеблока** кухонным инвентарем, посудой;

Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве, хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается.

- **за состоянием столовой и кухонной посуды, инвентаря, холодильного оборудования;**

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. При осмотре попадаются тарелки со сколами. В неисправном состоянии и требует замены (холодильный шкаф промышленный для мяса низкотемпературный). Мясная продукция хранится в морозильных ларях. В складских помещениях соблюдается товарное соседство.

-**за качеством приготовления пищи, выполнением 10-ти дневного меню**

По итогам проверок составляются акты, родители пишут отзывы в книге отзывов.

Питание обучающихся организовано в соответствии с утвержденным графиком питания.

Ежедневное меню (меню-раскладки) соответствует примерному меню по набору блюд.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Уровень организации горячего питания в школе **достаточный.** Уровень вкусовых качеств приготовленных блюд - **достаточный.**

**Рекомендация:**

Классным руководителям усилить контроль за соблюдением правил личной гигиены перед приёмом пищи.

В январе 2020 года в классах провести анкетирование среди учащихся и родителей.