

Отчет о выполнении Программы производственного контроля за первое полугодие 2021 -2022 учебного года
в МБОУ «Макушинская СОШ №1».

Цель производственного контроля - обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Организационно-методическая работа.

Издан приказ «О создании бракеражной комиссии» № 78/8 от 31.08.2021 года:

медицинская сестра – Шох А.И.

социальный педагог-Чагина Е.Ю.

учитель начальных классов-Грибанова А.А.

Ежедневно контролируется организация и качество приготовленных блюд. Замечания отмечаются в журнале, который ведется медработником школы.

Работники пищеблока-сотрудники Макушинского РПС, с которым заключен договор об организации питания в школе.

Все сотрудники пищеблока, члены бракеражной комиссии прошли ежегодный периодический осмотр, санитарно-гигиеническое обучение.

Все работники школы ежегодно проходят медицинские осмотры, а также раз в 3 года санитарно-гигиеническое обучение.

При поступлении новых работников, проходят медосмотры, после чего оформляются на работу.

Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований проводится ежедневно со стороны администрации и медработником школы.

Пищеблок и столовую – контролирует медработник Шох А.И. и повар Кузенкова С.А.

Результаты производственного контроля за отчетный период.

Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля.

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность	Результаты
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Заведующий хозяйством	В течение учебного года нарушений не выявлено
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Медицинский работник Заместитель директора по АХР	В течение учебного года нарушений не выявлено
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Медицинский работник бракеражная комиссия	Замечаний в журнале бракеражной комиссии
Сбор и утилизация отходов	Договор на оказание по обращению с ТБО №ЧГ-000077/2022 01.01.2022	Заместитель директора по АХР	Без замечаний
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку № 23 от 09.01.2018	Директор	Без замечаний
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Медицинский работник	Все сотрудники прошли медицинский осмотр и гигиеническое обучение своевременно
Проведение профилактической иммунизации обучающихся	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник	Проведена вакцинация профилактики гриппа и ОРВИ в установленные сроки
Наличие санитарно-эпидемических заключений,	Ежедневно	Медицинский работник	Без замечаний

сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции			
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Медицинский работник бракеражная комиссия	Без замечаний
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Медицинский работник, бракеражная комиссия, заведующий хозяйством	Без замечаний
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Медицинский работник	Без замечаний
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	ежедневно	Бракеражная комиссия, мед.работник	Без замечаний
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия, мед.работник.	Без замечаний
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	ежедневно	мед.работник	Без замечаний
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Дежурный администратор Медицинский работник Зам. директора по ВР	Все замечания
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	мед.работник, повар	Без замечаний
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	мед, работник, бракеражная комиссия.	Без замечаний
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Заместитель директора по АХР	Соответствует санитарным требованиям
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	мед.работник	Соответствует требованиям технологических карт
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Классные руководители	Без замечаний

Перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль в школе.

Структурное подразделение	Должность	Ф.И.О.
Школа	Директор	Курий С.А.
	Заместитель директора по АХР	Власов С.Г.
	Заместитель по ВР	Фалькова С.Н.
	Специалист по ОТ	Бердникова С.В.
Медкабинет	медицинская сестра (по согласованию)	Шох А.И.
Заведующая столовой	Повар	Кузенкова С.А.

Анализ работы показывает, что основные направления деятельности выполняются. Уже не первый год в школе действует налаженная система учета и контроля бесплатного питания. Она позволяет осуществлять полный контроль за соответствием меню и приготовленным блюдам, качество блюд, качество уборки.

Осуществляются проверки пищеблока бракеражной комиссией, общественной комиссией, администрацией школы, представителями отдела образования, депутатами, представителями Роспотребнадзора, Департамента образования и науки, родительскими комитетами школы:

- готовность к новому учебному году и к началу каждой четверти;
- проверка качества готовой продукции;
- соблюдение норм раздача готовой продукции;
- технического состояния пищеблока и оснащения инвентарем;
- обеспечение пищеблока моющими средствами.

Тематические проверки пищеблока показали, что были случаи несоответствия меню и блюд, недовесов. Качество пищи соответствует хорошему уровню. Систематический контроль за организацией приема пищи показал, что культура поведения наших школьников на недостаточном уровне. Наблюдаются случаи нежелания убирать за собой посуду, несоблюдения правил личной гигиены, неаккуратного поведения за столом. Провитие

культурных навыков поведения в местах общественного питания, соблюдение правил этикета и личной гигиены при приеме пищи, бережного отношения к школьному имуществу – это задачи, которые необходимо решать в дальнейшем, прежде всего классными руководителями. Дисциплинарные меры к работникам за отчетный период не применялись.

Результативность и эффективность системы производственного контроля.

При организации производственного контроля, администрация школы руководствуется следующими нормативными документами:

Федеральный закон № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

О процессе реализации программы производственного контроля можно сделать следующий вывод.

В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале; ведется регулярный контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса, на что имеется соответствующая документация; ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и готовой кулинарной продукции). Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Влажная уборка пищеблока и столовой проводится 2 раза с добавлением дезинфицирующих средств. в течение дня и после каждого приема пищи, замечания по уборке столовой - липкий пол в складу грязные ручки на холодильнике.

Ежедневно уделяется особое внимание контингенту питающихся учащихся, их режиму питания и гигиене приема пищи. Обеспечено бесплатное горячее питание детей начальных классов, льготной категории обучающихся согласно документам, предоставляемым родителями (законными представителями) и спискам социального педагога. Рацион питания соответствует меню, согласованному с Роспотребнадзором, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологическими картами документацией. Режим питания детей осуществляется по графику, с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест. Сотрудники столовой всегда в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям. На рабочих местах персонала столовой созданы условия для соблюдения правил личной гигиены.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.

Результаты контроля регистрируются в журналах, которые ведет медработник школы Шох А.И.

Пищевые продукты хранились в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществлялся ежедневно, результаты заносились в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Обработка сырых и вареных продуктов проводилась на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранились на специальных полках, кассетах, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Организация питания осуществлялась на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдались щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применялась жарка.

При обработке овощей соблюдались следующие требования: овощи сортировались, мылись и очищались. Очищенные овощи повторно промывались в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удалялись наружные листья.

Не допускалось предварительное замачивание овощей.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистились непосредственно перед варкой и варились в подсоленной воде (кроме свеклы).

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускалась.

Выдача готовой пищи проводилась только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрировались в:

Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Масса порционных блюд бывает не соответствует или на оборот больше или меньше на несколько грамм .