УТВЕРЖДАЮ

 Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Т.А. Гуменюк.

 20.10.2024

**План-задание**

**для проверки по теме**

 **«Организация питания в школе »**

**20.10.2024 по 24.10.2024**

**Цель проверки:**

Организация питания в школе.

**План проверки:**

1.Проверка документации .

2.Санитарное состояние столовой.(Осмотр)

6. Беседа с работниками школы.

7.Анкетирование учащихся и родителей.

Контроль провела директор школы: Т.А.Гуменюк

**Организация питания в школе.**

В школе организовано горячее питание для 5 учащихся из малообеспеченной семьи, 18 учащихся начальной школы,13 человек питаются платно. Дети начальных классов получают завтраки на сумму 76руб. 55 коп. в день на 1 учащегося. Завтрак для платников составляет 70р.00 в день. Итого питаются 36 учащихся (6 не питаются) . Если проанализировать меню, то необходимо сказать, что дети получают разнообразное питание (каша рисовая, чай; макароны с сыром и маслом, мясо курицы и говядины ,картофель тушеный, салат из капусты, каша гречневая с колбасой, чай ,омлет ,макароны с сосиской ,рыба с картошкой ,какао, овощи, фрукты, сладости, молочные и мучные изделия). В бракеражном журнале по питанию детей завтраками ни одного замечания нет. Завтраки всегда приготовлены согласно меню качественно. Замечаний по качеству приготовления пищи нет.

В дошкольной группе организовано четырехразовое питание. Замечаний по качеству приготовления пищи не было, меню у детей разнообразное, в рационе питания: овощи, фрукты, соки, разнообразные каши, мучные изделия, рыба, мясо, колбаса, творог. Дети получают питание на сумму 132.00 рублей.

В школьной столовой достаточно оборудования и инвентаря для приготовления пищи, используется согласно санитарным нормам. Работники столовой добросовестно относятся к своим обязанностям, отмечается хорошее санитарное состояние столовой. Продукты доставляются в столовую своевременно, завхозом школы, проверяются сертификаты, ведутся бракеражные журналы и необходимая документация – отчетность по питанию.

**Механизм организации питания детей.**

1.Учёт детей по питанию ежедневно ведёт ответственный за питание (табель учёта детей школы и дошкольной группы).

2. Члены бракеражных комиссий снимают пробы пищи и дают разрешение на питание детей.

3.Работники столовой накрывают столы для детей.

5.Для учащихся 1-11 классов организуются горячие завтраки на большой перемене, после третьего урока.

6.Учителя-предметники после второго и третьего урока сопровождают классы детей в столовую.

7. В дошкольной группе питание поступает из школьной столовой, раздача входит в обязанности младшего воспитателя.

8.Продукты закупаются в магазине Райпо.

 Осуществляется контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Объект производственного контроля  | Основание | Кратность  | Ответственный  |
| 1 | Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима  | СанПиН 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Завхоз |
| 2 | Контроль за состоянием источников водоснабжения.  | СанПиН 2.4.2.2821-10 | ежедневно  | Завхоз |
| 3 | Контроль за использованием помещений в соответствии с их назначением .  | СанПиН 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Завхоз |
| 4 | Контроль за соответствием состава и площади помещений и требованиям к ним | СанПиН 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | постоянно | Завхоз |
| 5 | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.  | СанПиН 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Завхоз |
| 6 | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению.  | СанПиН 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Завхоз |
| 7 | Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений  | СанПиН 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | постоянно | Завхоз |
| 8 | Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.  | СанПиН 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Завхоз |
| 9 | Контроль за своевременностью уборки помещений.  | СанПиН 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Завхоз |
| 10 | Контроль за рациональной организацией режима дня  | СанПиН 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Директор |
| 11 | Контроль за организацией физического воспитания  | СанПиН 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Заместитель директора по учебной работе  |
| 12 | Контроль за содержанием мест занятий физической культурой и спортом.  | СанПиН 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Учитель физкультуры |
| 13 | Контроль за проведением спортивных и оздоровительных мероприятий.  | СанПиН 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Заместитель директора по воспитательной работе |
| **6.Контроль за организацией питания.**  |
| 15 | Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.  | СанПиН 2.4.5.2409-08СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Повар  |
| 16 | Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока. | СанПиН 2.4.5.2409-08СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Повар  |
| 17 | Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.  | СанПиН 2.4.5.2409-08СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно  | Отв.за питание |
| 18 | Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.  | СанПиН 2.4.5.2409-08СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Повар  |
| 19 | Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.  | СанПиН 2.4.5.2409-08СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Завхоз  |
| 20 | Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.  | СанПиН 2.4.5.2409-08СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Отв.за питание  |
| 21 | Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды. | СанПиН 2.4.5.2409-08СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Повар  |
| 22 | Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.  | СанПиН 2.4.5.2409-08СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Повар, отв. за питание  |
| 23 | Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.  | СанПиН 2.4.5.2409-08СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Повар , отв.за питание |
| 24 | Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.  | СанПиН 2.4.5.2409-08СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Повар, отв.за питание  |
| 24 | Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.  | СанПиН 2.4.5.2409-08СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Повар, отв.за питание  |
| 25 | Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | СанПиН 2.4.5.2409-08СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Завхоз  |
| 26 | Контроль за ведением документации по организации питания.  | СанПиН 2.4.5.2409-08СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Отв.за питание |
| **7.Контроль за состоянием медицинского обслуживания.**  |
| 28 | Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.  | 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | постоянно

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 29 | Контроль за состоянием здоровья детей.  | 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Фельдшер, классные руководители |
| 30 | Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми  | 2.4.2.2821-10СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Дежурные учителя и дети |

**8. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке, ежедневно заполняются журналы:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Название журнала | Должность | Ф.И.О. ответственного |

 | директор  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья | завхоз | Кирилова Г.И. |
| 2. | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции | Бракеражная комиссия  | Кирилова Г.И. |
| 3. | Ведомость контроля за рационом питания | завхоз | Кирилова Г.И. |
| 4. | Журнал здоровья | завхоз | Кирилова Г.И. |
| 5. | Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд | завхоз | Кирилова Г.И.  |
| 6. | Журнал температурного режима холодильного оборудования | завхоз | Кирилова Г.И. |
| 7. | Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования | завхоз | Кирилова Г.И. |

Школа Информирует Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил, информирование ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:
отключение электроэнергии; выхода из строя холодильного и технологического оборудования;
аварии канализационной системы;
сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

Перечень возможных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов и учреждений района, ГУ «Центр госсанэпиднадзора».

|  |  |
| --- | --- |
| Ситуации | Службы и учреждения, куда необходимо сообщить |
| 1. Аварийная ситуация, связанная с водо-снабжением и канализацией | Оперативная диспетчерская служба районаЦентр госсанэпиднадзора |
| 2. Ситуации, связанные с выбросом АХОВ во внешнюю среду | Скорая помощь 03Управление по делам ГО и ЧС администрации районаЦентр госсанэпиднадзора |
| 3. Угроза пожара | Пожарная часть 01Оперативная диспетчерская служба района |
| 4. Угроза возникновения стихийныхбедствий | Управление по делам ГО и ЧСадминистрации района |
| 5. Угроза возникновения террористичес-кого акта | РОВД 02Управление по делам ГО и ЧСадминистрации района |
| 6. Угроза возникновения отравлений | Скорая помощь 03Центр госсанэпиднадзора  |
| 7. Угроза групповой инфекции | Скорая помощь 03Центр госсанэпиднадзора  |

Работники столовой строго соблюдают санитарные правила .

По итогам анкетирования учащихся и их родителей в школе организовано питание на хорошем уровне. На вопрос «Нравится ли тебе меню в школьной столовой» и з 16 ответили «да»-10, не всегда-3. Иногда-3.Дома не завтракают-7, любимые блюда в школьной столовой: запеканка, амлет, макароны-10, всё нравится-3, ничего не нравится-1, «Знакомят ли с организацией питания на уроке-13-да, 3- нет.8 родителей оценили на оценку «5» работу столовой, на «4»-8.

 Учащиеся , которые питаются в столовой ,отметили хорошее качество приготовления пищи.

Рекомендации:

1.Работникам столовой( Кириловой Г.И., Конашенковой С.А., Байбариной О.В.,) обеспечить качественное питание учащихся школы и детей дошкольной группы .Срок-постоянно.

2.Работникам столовой строго соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации питания школьников. Срок-постоянно.

.