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 2.4.2.2821-10  СанПиН 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 2.4.2.2821-10  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | | | ежедневно | | Завхоз |
| 4 | Контроль за соответствием состава и площади помещений и требованиям к ним | | | СанПиН 2.4.2.2821-10  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | | | постоянно | | Завхоз |
| 5 | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания. | | | СанПиН 2.4.2.2821-10  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | | | ежедневно | | Завхоз |
| 6 | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению. | | | СанПиН 2.4.2.2821-10  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | | | ежедневно | | Завхоз |
| 7 | | Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений | | | СанПиН 2.4.2.2821-10  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | постоянно | | | Завхоз |
| 8 | | Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора. | | | СанПиН 2.4.2.2821-10  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | ежедневно | | | Завхоз |
| 9 | | Контроль за своевременностью уборки помещений. | | | СанПиН 2.4.2.2821-10  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | ежедневно | | | Завхоз |
| 10 | | Контроль за рациональной организацией режима дня | | | СанПиН 2.4.2.2821-10  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | ежедневно | | | Директор |
| 11 | | Контроль за организацией физического воспитания | | | СанПиН 2.4.2.2821-10  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | ежедневно | | | Заместитель директора по учебной работе |
| 12 | | Контроль за содержанием мест занятий физической культурой и спортом. | | | СанПиН 2.4.2.2821-10  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | ежедневно | | | Учитель физкультуры |
| 13 | | Контроль за проведением спортивных и оздоровительных мероприятий. | | | СанПиН 2.4.2.2821-10  СанПиН 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 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | | ежедневно | | | | Повар |
| 16 | | Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока. | СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 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 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | | ежедневно | | | | Отв.за питание |
| 18 | | Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования. | СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | | ежедневно | | | | Повар |
| 19 | | Контроль за исправностью и работы систем:  - холодильного оборудования  - технологического оборудования. | СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | | ежедневно | | | | Завхоз |
| 20 | | Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря. | СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | | ежедневно | | | | Отв.за питание |
| 21 | | Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды. | СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | | ежедневно | | | | Повар |
| 22 | | Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции. | СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 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 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | | ежедневно | | | | Повар , отв.за питание |
| 24 | | Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд. | СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | | ежедневно | | | | Повар, отв.за питание |
| 24 | | Отбор суточной пробы и контроль условий хранения. | СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 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 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | | ежедневно | | | | Завхоз |
| 26 | | Контроль за ведением документации по организации питания. | СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 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. | 2.4.2.2821-10  СанПиН 2.4.1.3049-13 | | | постоянно   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 29 | Контроль за состоянием здоровья детей. | 2.4.2.2821-10  СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно | Фельдшер, классные руководители | | 30 | Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми | 2.4.2.2821-10  СанПиН 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 района  Центр госсанэпиднадзора |
| 2. Ситуации, связанные с выбросом АХОВ во внешнюю среду | Скорая помощь 03  Управление по делам ГО и ЧС администрации района  Центр госсанэпиднадзора |
| 3. Угроза пожара | Пожарная часть 01  Оперативная диспетчерская служба района |
| 4. Угроза возникновения стихийных бедствий | Управление по делам ГО и ЧС  администрации района |
| 5. Угроза возникновения террористичес- кого акта | РОВД 02  Управление по делам ГО и ЧС  администрации района |
| 6. Угроза возникновения отравлений | Скорая помощь 03  Центр госсанэпиднадзора |
| 7. Угроза групповой инфекции | Скорая помощь 03  Центр 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.

.