

Заслушано на совещании при директоре № 2 от 03. 10. 2022 г
Заместитель директора по ВР: Нурумбаева Д.А.

**Об итогах ТК «Организации горячего и буфетного питания»
в КГУ «Рудненская специальная школа для детей с особыми
образовательными потребностями»**

Управления образования акимата Костанайской области.

В ходе тематического контроля контроля «Организация горячего и буфетного питания» была осуществлена проверка организации горячего питания в КГУ «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области.

Сроки: 10-20 сентября 2022 года

Цель: обеспечение эффективного контроля качества питания, санитарного состояния пищеблока, соблюдения правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи.

Комиссия: Нурумбаева Д.А., зам. директора по ВР, Толстенева Б.Н., зам. директора по ХР.

Проверкой было установлено:

Проверка осуществлялась заместителем директора по ВР. В ходе проверки было выявлено следующее:

Имеется приказ по школе «Об организации питания школьников» на 2022-2023 учебный год. Питание предоставляется 61 обучающемуся

Стоимость питания на одного обучающегося в день составляет:

Возраст	Стоимость питания на одного обучающегося в день, тенге 11.10.2021		Стоимость питания на одного обучающегося в день, тенге 07.10.2022	
	Количество детей	50 (93) – 65 в школе	76,9%	61(100) 72 в школе
6(7)-10 лет	438,95		595,70	
11-14 лет	492		674,60	
15-18 лет	523,7		735,74	

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в КГУ «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется по адресу: 111500, Костанайская область, г. Рудный, ул. Володарского, 3, 1 этаж, помещение столовой.

Поставщик услуги - ИП «Нафиса», осуществляет руководство работой пищеблока и его персонала, а также обеспечивает соблюдение технологии

приготовления пищи, закладки продуктов, норм выхода порций, отпуск продуктов и блюд учащимся и контроль качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации.

Поставщик услуги обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.

Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный) организацией образования, по форме утвержденной Санитарными правилами.

Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления соответствуют техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую и (или) буфет Коммунального государственного учреждения «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Для учащихся организуется одноразовое комплексное горячее питание:
10.50-11.05 – 1а, 2б, 4а, 5а, 6а, 7а, 9б, 10а
12.50-13.05 – 0, 3а, 5б, 7б, 8а, 9а

Созданы условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 10 ч 00 мин до 15 ч 00 мин.

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору школы Дайкер А.А. сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Фактический рацион питания всегда соответствует перспективному меню. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства.

Поставщик услуги обеспечивает наличие единой картотеки (технологические карты) приготовления блюд на пищеблоках для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд.

Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о

технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности.

Организацию работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой обеспечивает заведующий производством.

В пищеблоке постоянно находится необходимая документация в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства (журналы бракеражей готовой пищи, журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока).

У поставщика в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе, паспорт вакцинации.

Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания.

Для поддержки отечественных производителей услуг, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восемьдесят процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.

Приобретаемые товары имеют требуемые функциональные, технические, качественные характеристики, соответствуют сроком гарантии и местом происхождения.

Приобретаемые продукты питания соответствуют требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале уютно и чисто. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти ежедневное меню. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дез. средства в достаточном количестве. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование пищеблока имеется. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. Имеется наличие суточных проб. В моечной имеется инструкция по мытью посуды.

Выводы:

- ✓ Отмечается положительная работа школы по организации питания.
- ✓ Охват учащихся, обеспеченных горячим питанием, вырос на 7,8 %
- ✓ Качества организации питания соответствует функциональным, техническим и качественным характеристикам установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

Рекомендации:

- ✓ улучшать материально-техническую базу пищеблока.
- ✓ Дежурному администратору продолжать осуществлять контроль.
- ✓ Классным руководителям, учителям-предметникам продолжать вести контроль за организацией питания учащихся.