

Заслушано на совещании при директоре №3 от 01. 11. 2022 г
Заместитель директора по ВР: Нурумбаева Д.А.

**Об итогах ФК "Проверка качества, количества и оформления
приготовленных блюд, соблюдение санитарных норм в школьной
столовой"**

**в КГУ «Рудненская специальная школа для детей с особыми
образовательными потребностями»**

Управления образования акимата Костанайской области».

Согласно плану работы учебно-воспитательного плана школы на 2022-2023 учебный год, в период с 10 по 20 октября 2022 года в школе проходил ФК "Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд, соблюдение санитарных норм в школьной столовой" в КГУ «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области.

Сроки: 10-20 октября 2022 года

Цель: обеспечение эффективного контроля качества питания, санитарного состояния пищеблока, соблюдения санитарных норм.

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

Проверкой было установлено:

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.

ИП "Нафиса" обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, 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.

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 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.

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.

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. Имеется наличие суточных проб.

Выводы:

- ✓ Качество организации питания соответствует функциональным, техническим и качественным характеристикам установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

Предложения:

- ✓ Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.
- ✓ Обязать дежурных учителей следить за порядком в столовой во время своего дежурства. Дежурному администратору осуществлять контроль.
- ✓ Классным руководителям вести контроль за организацией питания учащихся.