

**Отчет о выполнении Программы производственного контроля
за 2021-2022 уч. год
В МКОУ «ЧНОШ «Росинка»**

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 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

Раздел I. Организационно-методическая работа (работа с кадрами, осуществляющими контроль, заключение контрактов на поставку продуктов питания).

Ответственной за организацию питания была назначена Штырёва Т.А.

Всостав бракеражной комиссии вошли:

- Медицинский работник - Сопова Г.А.
- Зам. дир. по УВР - Курочкина Л.А.
- Повар - Калмыкова Л.В.
- Кладовщик - Кошеварова М.П.
- Учитель - Штырёва Т.А.

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

В течение 2021-2022гг. были заключены контракты на поставку продуктов питания с такими организациями как:

ИП Дёмина В.О. – поставка продуктов питания.

Качество продуктов соответствовало ГОСТУ. Проблем с поставкой продуктов питания не было.

Раздел II (основной). 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 Зам. директора по УВР	В течение учебного года нарушений не выявлено
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Медицинский работник бракеражная комиссия Ответственный по питанию	Замечаний не выявлено
Сбор и утилизация отходов	Договор ТФ-Д-3-Ч/2022Н/БО-13075 от 31.01.2022	Заведующий хозяйством	Без замечаний
Проведение дезинфекции и дератизации	Контракт №242 от 11.02.2022	Заведующий хозяйством	Без замечаний
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Медицинский работник	Все сотрудники прошли медицинский осмотр и гигиеническое обучение своевременно
Наличие санитарно-эпидемических заключений,	Ежедневно	Медицинский работник Заведующий хозяйством	Без замечаний

сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции			
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Медицинский работник Бракеражная комиссия	Без замечаний
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Без замечаний
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, хранения температура)	Медицинский работник	Без замечаний
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Без замечаний
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия	Без замечаний
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Без замечаний
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Медицинский работник Зам. дир. по УВР Ответственный по питанию	Без замечаний
Контроль за отходами	Ежедневно(своевременный вывоз)	Завхоз	Без замечаний
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные)	Кладовщик Бракеражная комиссия.	Без замечаний
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Заведующий хозяйством Кладовщик	Соответствует санитарным требованиям
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Ответственный по питанию	Соответствует требованиям технологических карт
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Классные руководители	Без замечаний

Раздел III. Конструктивная деятельность службы производственного контроля (мероприятия по результатам контроля).

Перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль в 2021-2022 учебном году

Структурное подразделение	Должность	Ф.И.О.
Учебный корпус	Директор	Саримсакова Т.В.
	Заведующий хозяйством	Должиков Н.П.
	Зам по УВР	Курочкина Л.А.
	Ответственный по питанию	Штырёва Т.А.
Медкабинет	Медицинский работник	Сопова Г.А.

Анализ работы комиссии показывает, что основные направления деятельности комиссии выполняются. В школе действует налаженная система учета и контроля бесплатного питания. Комиссией осуществляются тематические проверки пищеблока:

- готовность к началу каждой четверти;
- проверка качества готовой продукции, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации;
- соблюдение норм раздача готовой продукции;
- технического состояния пищеблока и оснащения инвентарем;
- обеспечение пищеблока моющими средствами.

Тематические проверки пищеблока показали, что не было ни одного случая несоответствия меню и отпускаемой продукции, 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. Привитие 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.

Раздел IV. Дисциплинарные меры воздействия, примененные к работникам за отчетный период.

Дисциплинарные меры к работникам за отчетный период не применялись.

Раздел V. Состояние здоровья детей и подростков.

На протяжении 2021-2022 учебного года у обучающихся случаев инфекционных заболеваний не выявлено.

Раздел VI. Результативность и эффективность системы производственного контроля.

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

1. ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности продуктов питания».
2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
3. СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
4. Санитарно-эпидемические правила СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемические требования к проведению дератизации».
5. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СП 1.1. 1058-01 изменение в пункте 2.6. № 13 от 27.03.2007г., вступившая в силу 01.06.2007г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Работа лиц, осуществляющих производственный контроль, осуществлялась в соответствии с планом, заседания комиссии оформляются протоколами и доводятся до сведения администрации школы.

В 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. Территория пищеблока и столовой содержатся в чистоте и уюте, влажная уборка проводится 2 раза в течение дня, проводится уборка с добавлением дезинфицирующих средств. Ежедневно уделяется особое внимание контингенту питающихся учащихся, их режиму питания и гигиене приема пищи. Рацион питания соответствует меню, согласованному с Роспотребнадзором, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены). 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, обеспечивают высокий культурный уровень общения с детьми. На рабочих местах персонала столовой созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Отзывы учащихся, родителей, педагогов школы о работе персонала столовой хорошие.

В школе соблюдались требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых с применением принципов ХАССП

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлялся при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускалось указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат.

Продукция поступала в таре производителя (поставщика).

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

Не допускались к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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.

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. Масса порционных блюд соответствовала выходу блюда, указанному в меню.