СЛУШАЛИ:Широкову Н.К. об итогах контроля организации питания и питьевого режима воспитанников и обучающихся. Согласно годовому плану работы на 2021/2022 учебный год, а такжес целью контроля за организацией качественного, полноценного и сбалансированного горячего питания обучающихся и воспитанников в марте 2022г. была проведена проверка организации питания и питьевого режима воспитанников и обучающихся.

Проверка осуществлялась следующими работниками ОУ: заместитель директора по УВР Широкова Н.К., заместитель директора АХЧ Медведева Г.М., старшая медицинская сестра Абдурахимова М.Н., представитель родительской общественности Трофимова Е.Л., учитель биологии Коверниченко Д.Л., воспитатель дошкольной группы Диденко В.А.

Проверка показала, что питание обучающихся и воспитанников ОУ осуществляется в соответствии с нормативными документами, а также с учетомпожеланий детей и родителей.Все обучающие и воспитанники в полном объеме обеспечены горячим питанием. Бесплатным питанием за счет средств местного бюджета охвачены учащиеся 1-4 классов и воспитанники дошкольных групп, дети льготных категорий. Также организовано горячее дополнительное питание за счет добровольных пожертвований родителей.

В ОУ при организации питания неукоснительно выполняются следующие требования:

- ежедневное составление отдельного меню на бесплатное питание и дополнительное питание;

- выполнение натуральных норм питания воспитанников и обучающихся в полном объеме;

- выполнение примерных двухнедельных меню, согласованных с Роспотребнадзором;

- присутствие в рационе питания детей кисломолочных продуктов и фруктов;

- соблюдение технологии приготовлении блюд;

- отбор и хранение суточных норм;

- выполнение требований к обработке и хранению яиц;

- выполнение требований к содержанию отдельных цехов пищеблока, а также хранение спецодежды работников пищеблока;

- строгое соблюдение работниками инструкции по мытью кухонной и столовой посуды;

- использование в полном объёме дезсредств, выделяемых для обработки рук работниками пищеблока;

- маркировка рабочих столов, кухонного уборочного инвентаря.

Члены бракеражной комиссии строго следят за:

- соответствием выхода готовых блюд нормам, утвержденным в технологических картах;

- соблюдением технологии приготовления блюд и сроками реализации готовой продукции;

- тщательно осуществляют бракераж поступающих продуктов и продовольственного сырья;

- ведут журналы бракеража готовой и скоропортящейся продукции в соответствии с установленными требованиям.

Проверкой установлено следующее:

- в полном объеме выполняются требования хранения продуктов питания, выдерживаются сроки и температура их хранения, товарное соседство;

- ведутся журналы бракеража готовой и скоропортящейся продукции в соответствии с установленными требованиями; в журнале бракеража скоропортящейся продукции указаны номера качественных удостоверений на поступающие продукты;

- не допускается отсутствие документов на продукты питания и продовольственное сырье, подтверждающих их качество и безопасность;

Проверка показала, что поварами и обслуживающим персоналом столовой:

- не допускается нарушений своих служебных обязанностей;

- своевременно и в установленном порядке утилизируются неиспользованные продукты питания как отходы (только комиссионно), предварительно поставив в известность дежурного администратора и медицинскую сестру;

- своевременно информируется дежурный администратор о нарушениях дисциплины и порядка во время приема пищи;

- строго соблюдаются правила мытья посуды;

- не допускается некорректное отношение к обучающимся, воспитанникам и педагогам;

- соблюдается установленная форма одежды, порядок хранения личных вещей, выполняются требования к внешнему виду.

Заместителем директора АХЧ Медведевой Г.М.:

- осуществляется постоянный контроль состояния материально-технической базы, технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования пищеблока;

- постоянно осуществляется профилактика технического состояния электроехнического и сантехнического оборудования, в случае необходимости своевременно осуществляется его ремонт;

- не допускается перебоев в обеспечении пищеблока холодной и горячей проточной водой;

- работники пищеблока обеспечены спецодеждой, моющими средствами;

- обеспечена работа сантехнического оборудования, предназначенного для мытья рук перед приемом пищи детей;

- своевременно доставляется питьевая вода.

В меню присутствуют разнообразные блюда из круп, мяса, рыбы, овощей, творога, молока, кисломолочные продукты, яйца, свежие фрукты, хлебобулочные изделия. Нормы питания выполняются в полном объеме.

Отпуск питания проводится строго по классам, дошкольным группам и в соответствии графиком, утвержденным директором МБОУ СОШДС «Лингвист». Отпуск завтраков и обедов осуществляется по спискам-заявкам, которые предоставляются классными руководителями а начале рабочего дня.

Классные руководители, воспитатели ГПД, воспитатели дошкольных группприсутствуют во время приема пищи;строго контролируют своевременность подачи блюд и количество порций по списочному составу обучающихся и воспитанников;осуществляют контроль за дисциплиной и порядком во время приема пищи. В обеденных залах во время приема пищи осуществляется ежедневное дежурство учителей.В случае отсутствия классного руководителя вся ответственность за своевременный и качественный прием пищи возлагается на учителя-предметника, чей урок предшествовал приему пищи.

Советом по питанию один раз в квартал проводится проверка организации питания.

РЕШИЛИ:

1.***Отетственному за организацию питания Абдурахимовой М.Н***. строго следить за неукоснительным выполнением следующих требований:

- ежедневным составлением отдельного меню на бесплатное питание;

- выполнением натуральных норм питания воспитанников и обучающихся в полном объеме;

- выполнением примерных двухнедельных меню, согласованных с Роспотребнадзором;

- присутствием в рационе питания детей кисломолочных продуктов и фруктов;

- соблюдением технологии приготовлении блюд;

- отбором и хранением суточных норм;

- своевременным прохождением сотрудниками пищеблока в полном объеме обязательных медицинских осмотров и санминимума;

- выполнением требований к содержанию отдельных цехов пищеблока, а также хранением спецодежды работников пищеблока;

- строго следить за выполнением работниками пищеблока инструкции по мытью кухонной и столовой посуды;

- следить за использованием в полном объёме дезсредств, выделяемых для обработки рук работниками пищеблока;

- следить за маркировкой рабочих столов, кухонного уборочного инвентаря, а также за соответствием. Срок - постоянно

2.***Членам бракеражной комиссии*** строго следить за:

- соответствием выхода готовых блюд нормам, утвержденным в технологических картах;

- соблюдением технологии приготовления блюд и сроками реализации готовой продукции;

- тщательно осуществлять бракераж поступающих продуктов и продовольственного сырья;

- вести журналы бракеража готовой и скоропортящейся продукции в соответствии с установленными требованиями. Срок - постоянно

3**. *Кладовщику Чумаковой Т.В.:***

- выполнять требования хранения продуктов питания, выдерживать сроки и температуру их хранения, товарное соседство;

- в журнале бракеража скоропортящейся продукции указывать номера качественных удостоверений на поступающие продукты. Не допускать отсутствия документов на продукты питания и продовольственное сырье, подтверждающие их качество и безопасность;

- вести журналы бракеража готовой и скоропортящейся продукции в соответствии с установленными требованиями. Срок - постоянно

***4.Поварам и обслуживающему персоналу столовой:***

- утилизировать неиспользованные продукты питания как отходы только комиссионно, предварительно поставив в известность дежурного администратора и медицинскую сестру;

- своевременно информировать дежурного администратора о нарушениях дисциплины и порядка во время приема пищи;

- неукоснительно соблюдать все санитарно-гигиенические требования к подаче блюд и сервировке обеденных столов;

- не допускать некорректного отношения к обучающимся, воспитанникам и педагогам;

- следить за своим внешним видом, придерживаться установленной формы одежды, соблюдать порядок хранения личных вещей.

- не нарушать режим сервировки столов. Срок – постоянно

***5.*** ***Заместителю директора АХЧ Медведевой Г.М.***

- осуществлять постоянный контроль состояния материально-технической базы, технологического и холодильного оборудования пищеблока;

- своевременно проводить проверку состояния технологического и весоизмерительного оборудования;

- не допускать использования щербленной посуды, испорченных столовых приборов, своевременно производить их замену;

- не допускать перебоев в поступлении питьевой воды;

- не допускать перебоев в обеспечении пищеблока холодной и горячей проточной водой;

- своевременно обеспечивать работников пищеблока спецодеждой;

- обеспечить работу сантехнического оборудования, предназначенного для мытья рук перед приемом пищи. Срок - постоянно

***6. Заместителю директора по УВР Широковой Н.К.:***

- не реже одного раза в квартал проводить проверку столовой на предмет соответствия ее вышеуказанным требованиям. По итогам проверки составлять акты проверки;

- строго контролировать организацию и порядок предоставления бесплатного питания обучающимся 1-4 классов и детям льготных категорий.

***7.*** ***С целью контроля организации работы столовой и качества питания:***

7.1. Отпуск питания проводить строго по классам, дошкольным группам и в соответствии графиком, утвержденным директором МБОУСОШДС «Лингвист» в день питания не позднее 9.00.

7.2. Отпуск завтраков и обедов осуществлять по спискам-заявкам, которые предоставляются классными руководителями.

7.3. ***Классным руководителям, воспитателям ГПД, воспитателям дошкольных групп:***

- присутствовать во время приема пищи;

- строго контролировать своевременность подачи блюд и количество порций по списочному составу обучающихся и воспитанников;

- осуществлять контроль за дисциплиной и порядком во время приема пищи;

- о всех нарушениях в обеспечении обучающихся и воспитанников, детей льготных категорий бесплатным горячим питанием своевременно докладывать дежурному администратору

- довести до сведения учителей-предметников, чей урок предшествовал приему пищи, не допускать задержек, обучающихся с уроков, сопровождать детей в столовую, в случае отсутствия классного руководителя присутствовать на приеме пищи. Срок - постоянно

*8.* ***Педагогу-организатору Челноковой Е.В.*** контролировать соблюдение графика дежурства учителей в обеденных залах во время приема пищи.