Отчет

о выполнении Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

с применением принципов ХАССП

#  за 1 полугодие 2022-2023 уч. год. в МОУ «Гимназия № 6» г. Воркуты

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 .

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

В августе 2022 г. ответственной за организацию питания была назначена Дорожко Н.П.

 В состав бракеражной комиссии вошли:

 председатель комиссии: Тарусина Т.С., заместитель директора,

члены комиссии: Дорожко Н.П., ответственная за организацию питания участников образовательного процесса;

# Герус Т.С. медицинская сестра школы;

Все сотрудники пищеблока, члены бракеражной комиссии прошли ежегодный периодический осмотр, санитарно-гигиеническое обучение. В течение 2022-2023гг. были заключены контракты на поставку продуктов питания с такими организациями как:

1. ООО "Динас" , 309276, Белгородская обл., Щебекинский р-н, п. Маслова пристань, ул. 1 Мая, д.62, 169908, г. Воркута, б-р Пищевиков, 24 ТЗБ склад № 219/2 - поставка продуктов питания;
2. ИП Колчанов Сергей Иванович, 610001, Кировская обл., г. Киров, ул. Казанская, 100-1, 610001, Кировская обл., г. Киров, Октябрьский пр-т, д.120, офис 208- поставка продуктов питания;
3. ООО "Кировоптторг", 610035, г. Киров, ул. Сурикова, д.14а, кв.84, 610000, г. Киров, ул. Солнечная, д.12 - поставка продуктов питания;
4. ООО "Митград", 610005, г. Киров, ул. Карла Либкнехта, д.13, пом. 1009- поставка продуктов питания;
5. ООО "Восток",169908, Республика Коми, г. Воркута, б-р Пищевиков,24, строение 216- поставка продуктов питания;
6. МУП "Воркутинский хлебокомбинат", 169900, г. Воркута, ул. Проминдустрии, д.1- поставка продуктов питания;
7. ПСК "Оленевод", 169905, Респ.Коми, г. Воркута, ул. Оленьсовхозная, д.8- 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 Заведующий хозяйством | В течение учебного года нарушений не выявлено |
| Организация питания обучающихся | Ежедневно | Медицинский работник бракеражная комиссия | Замечаний не выявлено |
| Проведение дезинфекции и дератизации | Договор на дезинфекции идератизации № 7 от 19.10.2018г.с МКУ ПТК | 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 |
| Наличие сертификатов качества сырья,полуфабрикатов, готовой продукции |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наличие санитарно- эпидемических заключений, | Ежедневно | Медицинский работник Заведующий хозяйством | Без замечаний |
| Наличие сертификатов качества сырья,полуфабрикатов, готовой продукции |  |  |  |
| Соблюдение технологии приготовления блюд | Ежедневно | Медицинский работник, бракеражная комиссия | Без замечаний |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Ежедневно | Медицинский работник, бракеражная комиссия | Без замечаний |
| Контроль суточной пробы | Ежедневно (специальныеконтейнеры, температура хранения) | Медицинский работник | Без замечаний |
| Соответствие веса отпускаемойготовой продукции утвержденному меню. | Раздача1 раз в месяц | Бракеражная комиссия мед.работник | Без замечаний |
| Условия хранения поставленной продукции | Ежедневно(холодильное оборудование, подсобныепомещения) | Бракеражная комиссия мед.работник | Без замечаний |
| Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | 1 раз в неделю | Медицинский работник | Без замечаний |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Контроль за организацией приема пищи обучающихся | 1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание,самообслуживание) | Медицинский работник Зам. дир. понач.классам | Без замечаний |
| Контроль за отходами | Ежедневно (своевременный вывоз) | Медицинский работник, завхоз | Без замечаний |
| Качество поставленных сырых продуктов | Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные) | Медицинский работник,бракеражная комиссия. | Без замечаний |
| Устройство и планировка пищеблока | 1 раз в год (соответствие плану размещения технологическогооборудования) | Заведующий хозяйством Медицинский работник | Соответствует санитарным требованиям |
| Качество готовой продукции | Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус) | Медицинский работник | 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 2022-2023 учебном году

|  |
| --- |
|  |
| **Структурное подразделение** | **Должность** | **Ф.И.О.** |  |
| Учебный корпус | Директор | Хмарук Н.В. |
| Заведующий хозяйством | Белоус Н.Н. |
| Зам по УВР | Тарусина Т.С. |
| Медкабинет | Медицинский работник | Герус Т.С. |

Из числа родителей создана комиссия общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия).

1. В комиссию вошли представители от родительской общественности в следующем составе:
	* Шевченко Андрей Александрович, председатель Управляющего совета, отец ученицы 8б класса;
	* Компанейцева Татьяна Павловна, мать учениц 6б и 4в классов;
	* Судюкова Марина Сергеевна, мать учеников 4в и 2б классов;
	* Марамзина Ольга Васильевна, мать учеников 7б и 2б классов;
	* Васильева Анастасия Викторовна мать учеников 4а и 2в классов.

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 удовлетворительном уровне.

Ежедневно на сайте образовательного учреждения выставляется меню : Питание обучающихся — <https://gimnaziya6vorkuta-r11.gosweb.gosuslugi.ru> 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 1 полугодия 2022-2023 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».

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.

Входной контроль поступающих продуктов осуществлялся ответственным лицом. Результаты контроля регистрировались:

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Не допускались к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, 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. 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 листы.

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