

**Отчет**  
**о результатах самообследования при осуществлении**  
**производственного контроля за соблюдением санитарных правил**  
**и гигиенических нормативов при организации питания**  
**за 2023-2024 уч. год в МБОУ «СОШ а.Али-Бердуковский имени**  
**Джамбекова С.Г.».**

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 Федерального закона № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

**Раздел I. Организационно-методическая работа**

В августе 2023 г. ответственной за организацию питания назначена социальный педагог - Шевхужева А.М.  
В состав бракеражной комиссии вошли:

- Джамбекова Д.Р.- Заместитель директора по ВР
- Джантемирова М.М.-специалист по закупкам
  - Кушхова С.Н.-педагог-психолог/социальный педагог
  - Шевхужева М.М.. – медицинский работник

Все сотрудники пищеблока, члены бракеражной комиссии прошли ежегодный медицинский осмотр.

В течение 2023-2024гг. были заключены договора на поставку продуктов питания с такими организациями как:

- поставка продуктов питания ООО «Юг-Капитал» Цикисов З.С.
- поставка хлебобулочных изделий Гогушева А.М-Г.
- поставка молочной продукции ООО «Фермерское хозяйство «Сатурн» Асланукова А.А.

## 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                                                                  | Заведующий хозяйством<br>Классные руководители               | В течение учебного года нарушений не выявлено                                  |
| Организация питания обучающихся                                                                                                                                                  | Ежедневно                                                                  | Ответственный за организацию питания<br>бракеражная комиссия | Замечаний не выявлено                                                          |
| Сбор и утилизация отходов                                                                                                                                                        | Договор на оказание услуг по обращению с ТКО № 12-01-0100/24 от 09.01.2024 | Заведующий хозяйством                                        | Без замечаний                                                                  |
| Проведение дезинфекции и дератизации                                                                                                                                             | Договор на обработку № 1 от 18.04.2024 г.                                  | Заведующий хозяйством                                        | Без замечаний                                                                  |
| Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала                                                                                                                            | Постоянно                                                                  | Директор,<br>Медсестра                                       | Все сотрудники прошли медицинский осмотр и гигиеническое обучение своевременно |

|                                                                     |                                                                           |                                                                |                                                |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Соблюдение технологии приготовления блюд                            | Ежедневно                                                                 | Повар, бракеражная комиссия                                    | Без замечаний                                  |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока                          | Ежедневно                                                                 | Завхоз                                                         | Без замечаний                                  |
| Контроль суточной пробы                                             | Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)                  | Медсестра<br>Повар                                             | Без замечаний                                  |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню. | Раздача<br>1 раз в месяц                                                  | Бракеражная комиссия<br>Ответственный за организацию питания,  | Без замечаний                                  |
| Условия хранения поставленной продукции                             | Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)                 | Ответственный за организацию питания<br>Медсестра<br>Кладовщик | Без замечаний                                  |
| Соблюдение санитарных правил при мытье посуды                       | 1 раз в неделю                                                            | Завхоз                                                         | Без замечаний                                  |
| Контроль за организацией приема пищи обучающихся                    | 1 раз в неделю                                                            | Ответственный за организацию питания,<br>Классные руководители | Без замечаний                                  |
| Контроль за отходами                                                | Ежедневно(своевременный вынос)                                            | Завхоз                                                         | Без замечаний                                  |
| Качество поставленных сырых продуктов                               | Ежедневно -(сертификаты на поставляемую продукцию, накладные)             | Завхоз,<br>Специалист по закупкам                              | Без замечаний                                  |
| Устройство и планировка пищеблока                                   | 1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования) | Завхоз                                                         | Соответствует санитарным требованиям           |
| Качество готовой продукции                                          | Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)                                | Бракеражная комиссия<br>медсестра                              | 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).**

Анализ работы комиссии показывает, что основные направления деятельности комиссии выполняются. В школе действует налаженная система учета и контроля организации горячего питания обучающихся начального общего образования. 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 раздачи готовой продукции;
- технического состояния пищеблока и оснащения инвентарем;
- обеспечение пищеблока моющими средствами.

Тематические проверки пищеблока показали, что не было ни одного случая недовесов и отпускаемой продукции. Качество пищи соответствует хорошему уровню.

Систематический контроль за организацией приема пищи показал, что культура поведения наших школьников на достаточном уровне. Продолжить работу по привитию культурных навыков поведения в местах общественного питания, соблюдение правил этикета и личной гигиены при приеме пищи, бережного отношения к школьному имуществу.

### **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 2023-2024 учебного года у обучающихся случаев инфекционных заболеваний не выявлено.

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

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование нормативного документа</b>                                                                                                                                   | <b>Регистрационный номер</b> |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1            | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.                                                                                                      | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.  |
| 2            | «О качестве и безопасности продуктов питания».                                                                                                                               | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.   |
| 3            | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».                                                                   | СанПиН 2.4.2. 2821-10        |
| 4            | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08        |
| 5            | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».                                                                           | СанПиН 2.3.2. 1078-01        |
| 6            | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».          | СП 1.1. 1058-01              |
| 7            | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».          | СП 1.1. 2193-07              |
| 8            | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».                                                                                          | СанПиН 2.3.2. 1324-03        |

#### **VI. Контроль организации горячего питания.**

В процессе реализации программы производственного контроля можно сделать следующий вывод:

- пищевые продукты, поступающие в школу, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность;
- хранятся в соответствии с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства. 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.

При организации питания используется 10-дневное меню, разработанное работниками пищеблока и утвержденное директором школы. Режим питания детей осуществляется по графику, с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест. Учёт количества питающихся ежедневно осуществлялось поваром, медсестрой и классными руководителями. Журнал посещаемости имеется в наличии. Классные руководители ежемесячно подводят итоги охвата горячим питанием по классам.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. В рацион питания включены фрукты (яблоки), салаты из свежих овощей (капуста, морковь, свекла). Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников.

Проведение «С»-витаминизации возложено на школьную медсестру.

Горячее питание младших школьников - это сбалансированное питание, которое обеспечивает организм необходимыми веществами, подразумевают наличие горячего первого и второго блюда. На обед им предоставляется горячее первое блюдо (различные виды супов), второе и салат из свежих овощей.

На сайте мониторинг питание.рф, (куда загружаются ежедневное меню) проводится автоматический мониторинг и анализ ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования.

Кроме того, составлен график проверки школьной столовой родительской общественностью. За 2023-2024 учебный год согласно план-графику было осуществлено 23 проверок родительского контроля. Все акты родительского контроля выложены на общешкольный сайт.

Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием школы осуществляет медсестра школы Шевхужева М.М... Данные о состоянии здоровья работников пищеблока ежедневно заносятся в Журнал здоровья.

Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержатся в чистоте, влажная уборка проводится ежедневно. Один раз в неделю проводится уборка с добавлением дезинфицирующих средств.

Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм.

В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время на качественное мытьё посуды. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Продукты питания поступают с сопроводительными документами (сертификатами соответствия), ветеринарными справками, этикетками и упаковками, где указаны дата выработки, сроки и условия хранения.

Школьная медсестра проводила контроль температурного режима хранения скоропортящихся продуктов, информация о чём своевременно заносилась в «Журнал температурного режима холодильного оборудования».

Приказом директора в школе создана бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия осуществляла оценку качества блюд, результат фиксировался в «Журнале бракеража готовой продукции».

Правильность отбора и условия хранения суточных проб осуществляется поваром под контролем медсестры. На пищеблоке имеются технологические карты согласно утвержденному меню.

Сотрудники столовой всегда в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям.

Отзывы учащихся, родителей о работе персонала столовой хорошие.

## **VII. Мероприятия по формированию культуры питания на различных этапах обучения.**

Проводятся тематические мероприятия для обучающихся и родителей. В наличии информационные стенды в общедоступных местах.

Разработана программа развития школьного питания «Школьное питание-здоровое питание».

Проводилась Неделя школьного питания.

Памятки для родителей «В каких продуктах живут витамины», «Еда, которая полезна», «Азбука здорового питания» были разосланы в родительские группы

На официальном сайте школы опубликованы нормативно-правовые документы по организации горячего питания в ОО.

Ежегодно учителя, родители и обучающиеся проходят обучение по «Основам здорового питания».

## **VII.Методическая работа (совещания, педсоветы, консультации).**

В течение года специалисты по организации питания неоднократно выступали на административных совещаниях, родительских собраниях и совещаниях педагогического коллектива. Проводились консультации и беседы с классными руководителями.

Также ответственный по организации питания посещала совещания и вебинары, на которых уделялось особое внимание вопросам контроля за организацией питания школьников.

При анализе работы по организации горячего питания обучающихся в 2023-2024 уч. году были поставлены следующие задачи на 2024-2025 учебный год:

- 1.Продолжить работу по повышению культуры питания, по проведению систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.
- 2.Продолжить осуществление контроля за безопасностью горячего питания в образовательном учреждении.
- 3.Активизировать участие родительской общественности в организации питания, просветительской деятельности соответствующего направления и контроле работы школьной столовой.