**Оценке качества организации питания в МКОЛУ ВСОШ**

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального сбалансированного питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, способности к обучению, профилактике заболеваний, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов во все возрастные периоды.

***Целью работы является*** создание условий, способствующих сохранению и укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

***Основные задачи по организации питания:***

1. Обеспечение льготным питанием категорий учащихся, установленных администрацией школы, создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей;

2. Укрепление материальной базы помещений пищеблока школы, внедрение современного технологического оборудования и технологий приготовления пищи, современных форм организации питания, обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;

3.Организация широкой разъяснительной и санитарно-просветительской работы, гигиеническое обучение детей, родителей и педагогов основам оптимального питания, повышение культуры питания;

4.Увеличение охвата горячим сбалансированным питанием детей всех возрастных групп и категорий детей и подростков учреждения.

Организация питания в школе осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29.12.2012 г.;

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- приказом МКОУ ВСОШ № 62-р от 01.09.2015г. «Об организации льготного питания в 1-11 классах»;

- Положением о порядке организации питания в МКОУ ВСОШ;

- Планом мероприятий по организации школьного питания.

- Программой производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2015 год.

Работа по организации горячего питания в школе осуществляется по следующим направлениям:

1. **Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | сроки | исполнители |
| 1.Организационное совещание: - порядок приема учащимися завтраков; - оформление льготного питания; - график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой; - организация питьевого режима (замена фильтров в фонтанчиках, бутилированная вода)  | Август-сентябрь  | Администрация |
| Совещание классных руководителей: «О получении учащимися завтраков, обедов | Октябрь | Руководители МО |
| Совещание с участием классных руководителей 1-11-х классов по вопросам:« Охват учащихся горячим питанием», «Соблюдение санитарных гигиенических требований»,«Профилактика инфекционных заболеваний» | Ноябрь февраль апрель  |  |
| Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок. | в течение года  | Администрация, бракеражная комиссия  |

Производственные помещения школьной столовой и обеденный зал расположены в деревянном здании школы. Производственные помещения и оборудование кухни имеется в необходимом объеме и соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Обеденный зал рассчитан на 36 посадочных мест. Он имеет оформленный интерьер, оборудован столами прямоугольной формы и табуретками. Поверхность столов легко моющаяся, устойчива против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Стены столовой белого цвета. Светильники находятся на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет неяркий, легкий, рассеянный. Штат работников школьной столовой укомплектован работниками общественного питания, специальной подготовки не имеет.

Школьная столовая обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам, утвержденным Министерством здравоохранения. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, Утвержденным директор ом школы и согласованным с Роспотребнадзором г. Бийск. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия в составе директора, медработника, члена родительского комитета школы.

Льготное питание предоставляется 16 обучающимся (76,2%). Классными руководителями предоставлены документы (заявление родителей, справка из УСЗН Ельцовского района о праве семьи на оказание государственной социальной помощи). Директором школы на основании документов издан приказ от01.09.2015 № 62-р «Об организации льготного питания в МКОУ ВСОШ.

2. Методическое обеспечение

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** |
| 1 . Организация консультаций:«Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья» | В течение года  | Классные руководители |
| Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания | В течение года  | Администрация  |

В рамках родительского всеобуча проводятся мероприятия, направленные на совершенствование организации питания обучающихся по теме «Здоровое питание», на сайте школы расположен материал, посвященный школьному питанию.

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители**  |
| Эстетическое оформление зала столовой | Август | Администрация  |
| Отзывы учащихся и родителей о вкусовых качествах предлагаемых блюд | в течение года  | Классные руководители |
| Обновление технологического оборудования по инициативе родительского сообщества | В течение года  | Родительский комитет |

В помещении столовой имеется информационный стенд, на котором размещены меню (двенадцатидневное, ежедневное), график дежурства учителей, приказы по питанию, а также журнал отзывов и рекомендаций. В журнале учителя и учащиеся помещают высказывания по качеству блюд, свои рекомендации.

4. **Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2015 - 2016 учебный год**

**Задачи производственного контроля.**

*Контролируется:*

Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;

Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;

Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;

Качество мытья посуды;

Условия и сроки хранения продуктов;

Исправность холодильного и технологического оборудования;

Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся**

| Исследуемый материал | Показатели | Кол-во образцов | Кратность | Документ основание | Лаборатория-исполнитель | Доставщик |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов | - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); | Каждая партия поступающих сырья и пищевых продук тов | Ежедневно | Технические регламенты на соответствующие виды продукции,Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». | Предприятие | Предприятие |
| Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция | Лабораторный и инстру ментальный контроль:- на этапах технологического процесса Готовой продукции:- органолептические показателиТемпературно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность | каждый вид блюда | ЕжедневноЕжедневно1 раз в неделю | СП 2.3.6.1079-01ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».нормативная и техничес кая документация ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению»СанПиН 2.2.4.548-96 | Предприятие | Предприятие |
| Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП | 10 | 1 раза в год | МУ № 2657-82   | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Бийске | Школа |
| Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей | Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | 5 | 1 раз в год | СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза». | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Бийске | Школа |
| Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)  | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | 10 | 1 раз в год | СанПиН 3.2.3215-14 | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Бийске | школа |
|  сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства  | 2 обр. | 1 раз в квартал | СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Бийске | Школа |
| Третьи блюда | Контроль проводимой витаминизации блюд | 1 обр. | 1 раза в год | СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Бийске | Школа |

* Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей смывов, продуктов, воды и условиям труда исследования проводятся повторно.

В октябре 2014 года в школе проводилась проверка органами Роспотребнадзора. В 2015 году специалистами отдела Роспотребнадзора была проведена проверка исполнения предписания. Все нарушения были устранены в полном объеме.

**Выводы, рекомендации:**

В дальнейшем школе необходимо продолжить работу:

* по просвещению учащихся и родителей;
* по совершенствованию организации питания обучающихся;
* по обобщению и распространению опыта работы школы по организации горячего питания;

по материальному обеспечению школьной столовой