

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОТЕЛЬНИКОВСКАЯ ШКОЛА»
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

22 10. 2016 г.

с Котельниково

№ 280

**Об итогах проверки организации и качества питания в 2016-2017 учебном году в
МБОУ «Котельниковская школа»**

Согласно годового плана работы образовательного учреждения, с целью изучения состояния организации питания, повышения качества питания 18-21 октября 2016 года комиссией в составе: Чураевой Ф.М.-заместителя директора, Гудкова В.В.. – заместителя директора по безопасности, Гуменюк Ю.В.- председателя общешкольного родительского комитета, Скоковой Н.Ю.- председателя комиссии по питанию проведена проверка состояния организации и качества питания в МБОУ «Котельниковская школа».

Питание осуществляется ООО «Феникс» на основе гражданско-правового договора. Приказом от 26.08.2016 г. «Об организации питания в 2016-2017 учебном году» утвержден Порядок организации питания учащихся и сотрудников в МБОУ «Котельниковская школа», создана комиссия по контролю за качеством питания, бракеражная комиссия.

В ОУ питаются: 15 учащихся на родительские деньги, 79 учащихся получают дотацию на питание из бюджетных средств (района и Республики), из них: 47 на одноразовое питание (завтрак), 33 на одноразовое питание (обед), 10 на двухразовое питание (завтрак и обед). Процент охвата учащихся питанием составляет 78,3% от общего количества учащихся.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий (замена продуктов оформляется через докладную приказ директора школы). Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

18.10.2016г. года была проведена проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. На момент проверки (9 часов 15 минут) комплексный завтрак был готов, буфет укомплектован.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Количество посадочных мест достаточное, используется рационально.

В столовой организовано дежурство учителей.

Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве.

Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи.

Имеются в наличии примерное двухнедельное меню, утвержденное директором ОУ и согласованное с ТО Роспотребнадзора Красногвардейскому району МУР по Республике Крым, технологические карты двухнедельного меню.

Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных правил и норм, методических рекомендаций.

Инструкции по ТБ имеются на всех рабочих местах, электроприборы заземлены, имеются резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования, маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях, наличие стандартных светильников с герметично закрытыми плафонами, на пищеблоке есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах, огнетушитель.

Объем выданных блюд учащимся соответствует технологическим картам (данные бракеражного журнала).

Обучающиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания последнего урока и во время, отведенное графиком питания для их класса. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 3 умывальника. Имеется мыло и одноразовые полотенца.

В школе организовано централизованное обеспечение учащихся питьевой водой в классах и столовой. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в школе. При организации питьевого режима используются одноразовые стаканчики.

Ученики во время приема пищи стараются соблюдать правила культурного поведения:

В основном, организация питания в МБОУ «Котельниковская школа» осуществляется согласно требованиям СанПиН.

Вместе с тем: в работе школьной столовой имеются определенные недостатки. Необходим ремонт холодильника, количество столовой посуды недостаточно, отсутствует технологический перерыв между приемами пищи, стеллажи для просушки чистой посуды находятся низко от пола.

Результаты ежедневного осмотра работников столовой перед началом работы на предмет заболеваний кожи рук и открытых кожи, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей медсестрой проводится формально, забор суточной пробы проводится без медсестры, пробы снимаются после накрытия столов. Отсутствует помещение для переодевания для работников столовой. Работники столовой работают без спецодежды и головных уборов. Отсутствует уголок потребителя.

На основании вышеизложенного **приказываю:**

1. Признать организацию и качество питания в МБОУ «Котельниковская школа» удовлетворительным.

2. Завхозу школы Усеиновой З.Р.:

2.1. организовать технологический перерыв с 9.40- 10.10 для ежедневной влажной уборки столовой,

2.2. генеральную уборку проводить еженедельно, по пятницам

срок - 22.10.2016

3.Руководителю бракеражной комиссии Гудкову В.В. тщательно проверять сроки годности и наличие сертификатов поступающей продукции.

Срок- постоянно

4.Классным руководителям 1-10 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.

Срок- постоянно

5.Медицинской сестре Алимовой А.В.:

5.1. следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

5.2.присутствовать раз в месяц при приемке продуктов питания от поставщика;

5.3. находится в помещении образовательного учреждения в медицинском халате.

Срок- постоянно

6.Обязать работников столовой во время работы быть в спецодежде и головных уборах.

Срок- постоянно

7. Ознакомить со справкой весь педагогический коллектив на совещании при директоре.

Срок- в течение ноября 2016

8. Контроль за выполнением данного решения возложить на заместителя директора Чураеву Ф.М.

Директор



Л.И. Гуменюк