



МОУ СОШ №14 на 2016-2017 учебный год

№ П/П	КОНТРОЛИРУЕМЫЙ ОБЪЕКТ	ОПРЕДЕЛЯЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ	ОТВЕТСТВЕННЫЙ
1	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии и гигиены.	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов.	постоянно	Медсестра
2	Выполнение требований температурного режима	Осуществление контроля за температурно-влажным режимом.	постоянно	Завхоз
3	Готовая продукция	Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям.	Согласно договору	Медсестра, повар
4	Реализация готовых блюд	Контроль наличия и правильность оформления сопроводительной документации поставщика (изготовителя) на продукты питания о продовольственное сырье, контроль правильности маркировки продукции. Сроки и условия реализации готовых блюд	постоянно	Кладовщик, повар
5	Инвентарь и оборудование	Смывы с инвентаря, посуды и	По договору	медсестра

6	Персонал объекта питания (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной спецодежды, средств для мытья. Дезинфекции рук, аптечки первой помощи.	Постоянно	Медсестра Отв. по питанию
7	Персонал объекта питания (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Осмотр персонала на наличие простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных инфекций. Контроль соблюдения правил личной гигиены	Перед началом работы ежедневно	Медсестра Отв. по питанию
8	Персонал объекта питания (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации	Согласно приказу	Медработник Отв. по питанию
9	Проточность производственных процессов	Наличие общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	постоянно	Повар Отв. по питанию
10	Столовая посуда	Наличие нужного количества столовой посуды. Активирование на целостность посуды.	ежеквартально	Повар, завхоз Отв. по питанию
11	Столовая посуда	Температура воды в моечных ваннах.	ежедневно	Кухработники Отв. по питанию
12	Технология производства кулинарной продукции	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и	постоянно	кладовщик Отв. по питанию

		правильность установки температуры в холодильниках и в холодильной камере.		
13	Технология производства кулинарной продукции	Температура внутри теплового оборудования(по терморегулирующим приборам)	постоянно	Повар
14	Технология производства кулинарной продукции	Оценка загруженности складских помещений	постоянно	Повар Директор
15	Технология производства кулинарной продукции	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при производстве кулинарной продукции.	постоянно	Повар медсестра
16	Технология производства кулинарной продукции	Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно-технологической документации.	Один раз в месяц	Повар Директор
17	Технология производства кулинарной продукции	Соответствие объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся и замороженных продуктов, наличие термометров в холодильниках.	постоянно	Кладовщик Повар
18	Вентиляция	Исследование эффективности работы и технической исправности местной вентиляции. Наличие проветривания	Перед началом работы	Завхоз
19	Качество дезинфекционных работ	Активность хлора	По договору	медсестра
20	Санитарное	Наличие разделения	постоянно	завхоз

	содержание	уборочного инвентаря по назначению и его маркировки.		
21	Санитарное содержание	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем. Моющим и дез. Средствами, условия их хранения.	постоянно	Завхоз
22	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима уборки помещений, дезинфекционного режима. Режим сбора, хранения и вывоза ТБО и ЖБО	Постоянно Согласно договора	Завхоз Медсестра
23	Санитарно-техническое состояние	Техническое состояние технологического. холодильного оборудования. Наличие его в достаточном количестве	ежемесячно	Завхоз
24	Вода из водопроводной сети	Соответствие гигиеническим требованиям качества воды	По договору	Медсестра
25	Микроклимат помещений	Соответствие гигиеническим требованиям и нормативам	Один раз в год по заявке	Медсестра
26	Освещенность	Соответствие гигиеническим требованиям	Один раз в год по заявке	Медсестра
27	Выполнение нормативов по программе «Школьное молоко»	Ведение соответствующей документации. Соответствие условий хранения и реализации нормативам	ежедневно	Кладовщик Кл. руковод. 1 класса
28	Готовая продукция	Контроль за наличием и хранением проб приготовленной пищи.	ежедневно	Повар медсестра
29	Остатки продуктов	Контроль и	еженедельно	Повар

		взвешивание остатков продуктов питания.		кладовщик
--	--	--	--	-----------

Ответственный по питанию:

Е.А.Дулина

Аналитическая справка производственного контроля по соблюдению санитарных правил, выполнению санитарно-противоэпидемиологических мероприятий и организации питания за сентябрь 2016-2017 учебного года

На основании приказа в школе организовано горячее питание.

При организации питания руководствуемся Положением об организации горячего питания. Главная цель – увеличение % охвата учащихся горячим питанием. Для достижения поставленной цели ведется следующая работа:

1. Разработан план производственного контроля организации горячего питания в школе, целью которого является создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

2. Ведется организационно – аналитическая работа.

Вопрос об организации питания рассматривается на совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, заседаниях УС школы.

3. Организована работа по улучшению материально – технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей.

4. Ведется работа по оформлению обеденного зала. Оформлен уголок повара, стенд о правильном питании, стенд о культуре поведения в школьной столовой.

5. Питание организовано согласно 10 – ти дневному меню. Меню и технологические карты разработаны с учетом новых требований САНПиН.

6. Ведется работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся.

7. Осуществляется ежедневный контроль за работой столовой администрацией школы, проводятся целевые тематические проверки.

8. Систематически бракеражной комиссией осуществляется контроль за соответствием получаемых продуктов детскому рациону и проведением бракеража сырой и готовой продукции. В школьной столовой **в наличии вся необходимая документация:**

- бракеражный журнал готовой продукции;
- журнал учета количества питающихся;
- журнал 10-дневного меню;
- бракеражный журнал скоропортящихся продуктов;
- журнал учета в случае поставки недоброкачественных продуктов;
- журнал проведения генеральной уборки школьной столовой;

- журнал учета приготовления дез.средств.

Ежедневно медицинский работником школы Бардаковой Г.П. осуществляет контроль за ведением документации, производится отбор суточных проб.

9. В рамках программы «Разговор о правильном питании» разработан ряд мероприятий по реализации программы во внеклассной работе.

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает положительный результат. На данный момент по школе охват всеми видами питания составляет 100%.

Отдельная категория учащихся из малообеспеченных, многодетных и социально-опасных семей, а так же дети- сироты **подлежат охвату горячим питанием из средств местного бюджета.**

Питание осуществляется и за родительскую плату. Средняя стоимость завтрака составляет 29,35; обеда – 35,43 руб. в день.

Рацион питания в школьной столовой разнообразен. Ежедневно в меню включаются мясные и рыбные блюда. Питание обучающихся осуществляется по графику на переменах, продолжительностью 20 минут. График питания вывешен в столовой, учащиеся с графиком ознакомлены. Организовано дежурство по столовой, учащиеся питаются в присутствии классного руководителя и дежурного администратора. Питьевой режим и режим мытья рук организованы. На начало учебного года в школе изданы все необходимые приказы по организации питания. Вся необходимая документация имеется и заполняется в соответствии с требованиями. Санитарное состояние пищеблока соответствует нормам. В обеденном зале уютно и чисто. Контроль за санитарным состоянием пищеблока осуществляется медицинскими работниками школы. Температурный режим холодильного оборудования соблюдается. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологические карты на приготовление блюд имеются. Меню вывешивается ежедневно на стенде в столовой. Анализ меню позволяет сделать вывод, что ассортимент блюд разнообразен. Оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие средства имеются.

Исполнитель: ответственный за организацию питания Дулина Е.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СОШ № 14

_____ Е.В.Бухалина

**Комплексно-целевая программа
организации
и развития школьного питания
муниципального
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная
школа № 14»
пос. Краснозоринского
Новоалександровского района
Ставропольского края
на 2016-2017 учебный год**

Цель:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

- Обеспечение льготным питанием социально-незащищенных категорий учащихся;
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
- Повышение культуры питания;
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков, обедов; оформление льготного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой.	Сентябрь	Ответственный за организацию питания
2. Совещание классных руководителей: О получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Ответственный за организацию питания
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
4. Совещание при директоре с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Сентябрь. январь	Директор школы
5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой	В течение года	Администрация, Бракеражная комиссия

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей	В течение года	Медсестра школы

1-4, 5-8, 9-11 классов: - Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья.		
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация, ответственный за организацию питания

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

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	Июль-август	Администрация
2. Оформление стенда о рациональном и здоровом питании	1 раз в четверть	Ответственный за организацию питания
3. Информирование родителей о возможных вариантах питания за родительские средства		

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь	Медсестра, кл. руководители
2. Праздник для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	Кл.рук, заместитель директора по ВР, воспитатели ГПД
3. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	Кл. рук., медсестра
4. Конкурс среди учащихся 5-9 классов «Лучший масленичный стол»	Февраль	Кл.рук, заместитель директора по ВР, воспитатели ГПД
5. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь апрель	Педагог-психолог Кл. рук.
6. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Ответственный за организацию питания

5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся.	Сентябрь Октябрь	Медсестра, зам. директора по ВР, кл. руководители

- Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Профилактика кариеса у младших школьников - Итоги медицинских осмотров учащихся	Февраль	
	Май	
2. Индивидуальные консультации «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	1-й понедельник месяца	Медсестра
3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Педагог-психолог
4. Встреча врача с родителями - «Личная гигиена ребенка»	Апрель	Врач, медсестра, классные руководители
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2017/2018 уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

Утверждаю

Директор МОУ СОШ №14

_____ Е.В.Бухалина

План

работы по контролю за организацией и качеством питания школы

Сентябрь

Мероприятия	Ответственные	Сроки
Определение контингента, имеющего право на питание за счет средств бюджета (социально-незащищенные, документация)	Ответственный за организацию питания, социальный педагог	2-я неделя
Определение контингента многодетных семей (документация)	социальный педагог, классные руководители	2-я неделя
Определение состава группы общественного контроля. Составление плана и графика работы.	Ответственный за организацию питания, члены родительского комитета	1-я неделя
Утверждение графика работы столовой.	Ответственный за организацию питания	1-я неделя
Организация буфетного обслуживания. Сроки реализации и условия хранения продуктов.	Заведующая столовой	2-я неделя
Наличие документации по организации питания. Отбор и хранение суточной пробы.	Заведующая столовой	3-я неделя
Организация приема пищи учащимися 1-4 классов.	Ответственный за организацию питания	4-я неделя

Октябрь

Организация приема пищи учащимися 5-11 классов.	Ответственный за организацию питания	1-я неделя
Наличие ежедневного меню. Соответствие ежедневного и примерного меню.	Заведующая столовой	1-я неделя
Санитарное состояние пищеблока. Проверка медицинских книжек персонала столовой.	Заведующая столовой	2-я неделя
Проверка графика работы столовой, дежурства учащихся по столовой	Ответственный за организацию питания	3-я неделя
Проверка наличия моющих средств. Состояние холодильного оборудования.	Ответственный за организацию питания	3-я неделя
Дежурство учителей в столовой.	Ответственный за организацию питания	4-я неделя
Проверка норм выхода готовых блюд.	Ответственный за организацию питания	4-я неделя

	медсестра	
--	-----------	--

Ноябрь

Соблюдение правил гигиены учащимися 1-4 классов.	Ответственный за организацию питания	2-я неделя
Санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений	Ответственный за организацию питания, медсестра	3-я неделя
Проверка качества готовой продукции. Соблюдение норм готовой продукции.	Ответственный за организацию питания медсестра	4-я неделя

Декабрь

Проверка соответствия ассортимента и прейскуранта цен на буфетную продукцию.	Ответственный за организацию питания	1-я неделя
Соответствие ежедневного меню нормам полного и рационального питания.	Ответственный за организацию питания	2-я неделя
Проверка качества подготовки и кулинарной обработки продуктов.	Ответственный за организацию питания	3-я неделя
Проверка соблюдения противоэпидемических мер.	Ответственный за организацию питания медсестра	3-я неделя
Анкетирование родителей учащихся 1-х, 5-х классов.	Ответственный за организацию питания	3-4 недели
Подведение итогов работы в 1-м полугодии.	Ответственный за организацию питания	4-я неделя

Январь

Уточнение и корректировка списков соц-незащищенных и многодетных на 2-е полугодие.	Ответственный за организацию питания социальный педагог	2-я неделя
Проверка обеспеченности посудой и моющими средствами.	Ответственный за организацию питания	2-я неделя
Проверка оформления документации по пищеблоку.	зав. столовой	3-я неделя
4. Проверка личных санитарных книжек сотрудников пищеблока. Санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений.	Заведующая столовой	4-я неделя

Февраль

Проверка качества поступающих продуктов, условий хранения и сроков реализации продуктов.	Заведующая столовой	1-я неделя
Проверка графика приема пищи учащимися. Соблюдение теплового режима подачи блюд.	Ответственный за организацию питания	1-2-я недели
Проверка условий транспортировки сырья и готовой продукции.	Заведующая столовой	3-я неделя
Соответствие ежедневного меню нормам полного и рационального питания. Контроль за выполнением санитарно-производственных мероприятий.	Заведующая столовой	3-4-я недели
Проверка организации дежурства учителей и учащихся.	Ответственный за организацию питания	По мере необходимости

Март

Контрольный завес готовых блюд.	Члены родительского комитета	1-я неделя
Контроль за санитарным состоянием пищеблока и условиями труда.	Ответственный за организацию питания	2-я неделя
Организация питания учащихся в субботу. Проверка соответствия ассортимента и прейскуранта цен на буфетную продукцию.	Ответственный за организацию питания	3-я неделя
Соответствие рациона питания меню, соблюдение норм выхода готовой продукции.	Ответственный за организацию питания медсестра	4-я неделя

Апрель

Санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений.	Ответственный за организацию питания	1-я неделя
Ассортимент и объем буфетной продукции, соответствие ежедневного меню нормам полного и рационального питания	зав. столовой	2-я недели
Соответствие рациона питания меню, соблюдение норм выхода готовой продукции.	Заведующая столовой	3-я неделя
Проверка качества и безопасности продукции и поступающего продовольственного сырья	Ответственный за организацию питания медсестра	4-я неделя

Май

Санитарное состояние пищеблока.	Ответственный за организацию питания	1-2 недели
Соответствие рациона питания меню, соблюдение норм	Ответственный за	3-я неделя

выхода готовой продукции.	организацию питания	
Подготовка документации по соцнезащищенным на следующий учебный год.	Социальный педагог, классные руководители	3-я неделя
Анализ работы за год.	Ответственный за организацию питания	4-я неделя

Программа производственного контроля
организации питания обучающихся МОУ СОШ №14
на 2013-2014 учебный год

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания.
- 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 работников пищеблока.
- Дезинфицирующие мероприятия.

ПЛАН

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПО СОБЛЮДЕНИЮ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ВЫПОЛНЕНИЮ САНИТАРНО -
ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
МОУ СОШ №14 на 2013-2014 учебный год

№ п/п	КОНТРОЛИРУЕМЫЙ ОБЪЕКТ	ОПРЕДЕЛЯЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ	ОТВЕТСТВЕННЫЙ
1	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии и гигиены.	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации,	постоянно	Медсестра

		соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов.		
2	Выполнение требований температурного режима	Осуществление контроля за температурно-влажным режимом.	постоянно	Завхоз
3	Готовая продукция	Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям.	Согласно договору	Медсестра, повар
4	Реализация готовых блюд	Контроль наличия и правильность оформления сопроводительной документации поставщика (изготовителя) на продукты питания о продовольственное сырье, контроль правильности маркировки продукции. Сроки и условия реализации готовых блюд	постоянно	Кладовщик, повар
5	Инвентарь и оборудование	Смывы с инвентаря, посуды и оборудования, смывы с рук и спецодежды.	По договору	медсестра
6	Персонал объекта питания (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной спецодежды, средств для мытья. Дезинфекции рук, аптечки первой помощи.	Постоянно	Медсестра Отв. по питанию
7	Персонал объекта питания (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Осмотр персонала на наличие простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных инфекций. Контроль	Перед началом работы ежедневно	Медсестра Отв. по питанию

		соблюдения правил личной гигиены		
8	Персонал объекта питания (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Контроль наличия и своевременности прохождении необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации	Согласно приказу	Медработник Отв. по питанию
9	Проточность производственных процессов	Наличие общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	постоянно	Повар Отв. по питанию
10	Столовая посуда	Наличие нужного количества столовой посуды. Активирование на целостность посуды.	ежеквартально	Повар, завхоз Отв. по питанию
11	Столовая посуда	Температура воды в моечных ваннах.	ежедневно	Кухработники Отв. по питанию
12	Технология производства кулинарной продукции	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильниках и в холодильной камере.	постоянно	кладовщик Отв. по питанию
13	Технология производства кулинарной продукции	Температура внутри теплового оборудования(по терморегулирующим приборам)	постоянно	Повар
14	Технология производства кулинарной продукции	Оценка загруженности складских помещений	постоянно	Повар Директор
15	Технология производства кулинарной	Соблюдение санитарно-гигиенических	постоянно	Повар медсестра

	продукции	требований при производстве кулинарной продукции.		
16	Технология производства кулинарной продукции	Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно-технологической документации.	Один раз в месяц	Повар Директор
17	Технология производства кулинарной продукции	Соответствие объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся и замороженных продуктов, наличие термометров в холодильниках.	постоянно	Кладовщик Повар
18	Вентиляция	Исследование эффективности работы и технической исправности местной вентиляции. Наличие проветривания	Перед началом работы	Завхоз
19	Качество дезинфекционных работ	Активность хлора	По договору	медсестра
20	Санитарное содержание	Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировки.	постоянно	завхоз
21	Санитарное содержание	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем. Моющим и дез. Средствами, условия их хранения.	постоянно	Завхоз
22	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима уборки помещений, дезинфекционного	Постоянно Согласно договора	Завхоз Медсестра

		режима. Режим сбора, хранения и вывоза ТБО и ЖБО		
23	Санитарно- техническое состояние	Техническое состояние технологического. холодильного оборудования. Наличие его в достаточном количестве	ежемесячно	Завхоз
24	Вода из водопроводной сети	Соответствие гигиеническим требованиям качества воды	По договору	Медсестра
25	Микроклимат помещений	Соответствие гигиеническим требованиям и нормативам	Один раз в год по заявке	Медсестра
26	Освещенность	Соответствие гигиеническим требованиям	Один раз в год по заявке	Медсестра
27	Выполнение нормативов по программе «Школьное молоко»	Ведение соответствующей документации. Соответствие условий хранения и реализации нормативам	ежедневно	Кладовщик Кл. руковод. 1 класса
28	Готовая продукция	Контроль за наличием и хранением проб приготовленной пищи.	ежедневно	Повар медсестра
29	Остатки продуктов	Контроль и взвешивание остатков продуктов питания.	еженедельно	Повар кладовщик

Утверждаю

Директор МОУ СОШ №14

_____ Е.В.Бухалина

ПЛАН

**реализации мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся
в МОУ СОШ №14 на 2016 – 2017 учебный год**

№	Наименование мероприятия	Дата начала	Дата окончания	Ответственный
Укрепление материально-технической базы школьной столовой				
1	Проведение инвентаризации помещений школьной столовой, инженерных коммуникаций и других составляющих, составление техпаспорта пищеблока	Сентябрь	Сентябрь	завхоз
2	Проведение ремонтных работ в школьном пищеблоке	Июль	Июль	завхоз
3	Заседание рабочей группы по вопросу «Результаты исполнения муниципальных контрактов по поставке, демонтажу и монтажу кухонного оборудования школьных пищеблоков, проведение ремонтно-строительных работ в пищеблоках школьных столовых»			директор
Проведение мероприятий по повышению пищевой ценности продуктов питания обучающихся с учетом территориальных особенностей и сезонности потребления, доступности, качества школьного питания, разнообразия рациона питания обучающихся				
1	Разработка примерных рационов питания с учетом физиологических потребностей обучающихся	Сентябрь	Июнь	зав. стол.

№	Наименование мероприятия	Дата начала	Дата окончания	Ответственный
2	Разработка циклических меню, ассортимента буфетной продукции	Сентябрь	Июнь	зав. стол.
Улучшение профессионально-кадрового состава предприятий школьного питания				
1	Участие в семинарах по обучению персонала предприятий школьного питания	Январь	Март	зав. стол.
Информационное обеспечение				
1	Цикл классных часов по курсу «Основы здорового питания», в 1 - 11 классах	Сентябрь	Май	Отв. по питанию
2	Разработка и внедрение силами волонтеров учебно-просветительской программы по обучению школьников основам рационального питания.	Сентябрь	Май	Отв. по питанию
3	Поддержка Интернет-страницы на сайте школы, освещающих совершенствование школьного питания.	Сентябрь	Июнь	Отв. по питанию
4	Обеспечение информационной поддержки пропаганды здорового питания, в том числе через СМИ, привлечение внимания родительской общественности к проблеме здорового питания.	Сентябрь	Июнь	Отв. по питанию
5	Участие в конкурсах и смотрах, направленных на повышение мотивации	1 раз в квартал		Отв. по питанию

№	Наименование мероприятия	Дата начала	Дата окончания	Ответственный
	общеобразовательных учреждений по формированию позитивного бренда школьного питания			
6	Оформление обеденных залов и соответствующих информационных стендов для родителей	В течение года		Отв. по питанию
7	Освещение хода реализации мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся на родительских собраниях	В течение года		Отв. по питанию
Мониторинг				
1	Проведение мониторинга состояния здоровья учащихся; внедрение единого научно обоснованного сбалансированного рациона питания школьников на основе исследования здоровья школьников и существующего рациона питания.	Ноябрь 2013	Июнь 2014	Отв. по питанию
2	Проведение опросов родителей и детей по вопросам качества и организации школьного питания	В течение года		Отв. по питанию
3	Проведение социологических исследований по вопросам качества предоставляемых услуг по организации школьного питания.	В течение года		Отв. по питанию
4	Мониторинг охвата горячим питанием	В течение года		Отв. по питанию

№	Наименование мероприятия	Дата начала	Дата окончания	Ответственный
5	Подготовка необходимой отчетности по реализации мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся	По мере запросов		Отв. по питанию

Утверждаю

Директор МОУ СОШ №14

_____ Е.В.Бухалина

Комплексный план мероприятий
по пропаганде здорового питания школьников
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №14»
на 2016-2017 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
1	2	3	4
1.	Разработка комплексного плана мероприятий по пропаганде здорового питания школьников	Август	
2.	Организация цикла лекций для школьников о здоровом питании	В течение года	мед. работник кл. руководители
3.	Проведение тематических классных часов, конкурсов рисунков, сочинений, бесед по вопросам здорового питания в рамках внеклассной работы	В течение года	Отв. по питанию кл. руководители
4.	Проведение родительских собраний в ОУ «Здоровое питание школьников»	В течение года.	Отв. по питанию
5.	Конкурс социальных проектов «Азбука здорового питания. Традиции русской кухни», «Детское новогоднее меню», «О вкусной и здоровой пище»	В течение года	Отв. по питанию кл. руководители
6.	Проведение в ОУ лекций для родителей «Питание школьников и его здоровье»	В течение года	Мед. сестра
7.	Создание рубрики на сайте «Если хочешь быть здоров!» (материалы по пропаганде здорового питания школьников, части здоровьесбережения, в т.ч. культуры питания)	ноябрь	Отв. по питанию
8.	Методическое объединение кл. руководителей по вопросу организации рационального питания школьников.	Октябрь	Отв. по питанию Кл. руководители
9.	Оформление информационного стенда о здоровом питании	Ноябрь	Отв. по питанию
10.	Издание буклета для школьников и родителей «О вкусной и здоровой пище»	Декабрь	Отв. по питанию кл. руководители
11.	Социологическое исследование среди	Январь	Отв. по питанию

	школьников и их родителей «Школьное питание: проблемы и перспективы»		кл. руководители
12.	Проведение массового мероприятия в ОУ - Праздника: «Масленица»	Март-апрель	Отв. по питанию кл. руководители
13.	Конкурс детских рисунков «О том, что вкусно и полезно» «Витамины на столе»	Апрель	Отв. по питанию кл. руководители
14.	Конкурс «Лучший дизайн-проект оформления школьной столовой»	Март-апрель	Отв. по питанию кл. руководители
15.	Социальный опрос школьников «Что бы мне хотелось изменить в школьной столовой?» «Школьное питание»	Май	Отв. по питанию кл. руководители

**Аналитическая справка
по анализу стоимости питания МОУ СОШ №14 на 05.09.2013г.**

Согласно имеющегося десятидневного меню проведён анализ стоимости питания для информирования родительской общественности.

№п/п	День по 10-дневному меню	Стоимость завтрака (опекаемые)	Стоимость обеда	
			Младшее звено	Старшее звено
1	1 день	20.20	26.79	34.40
2	2 день	19.02	24.83	32.03
3	3 день	17.34	27.39	36.25
4	4 день	18.26	31.62	38.33
5	5 день	16.80	27.25	33.11
6	6 день	22.98	32.00	39.45
7	7 день	18.10	31.26	37.91
8	8 день	19.51	29.07	34.65
9	9 день	20.06	28.25	35.50
10	10 день	19.11	27.82	35.72
11	Средняя стоимость	16.70	28.62	35.73

Выделяется на одного ребёнка -16.70

Кол-во уч-ся, охваченных б/питанием – 9 чел.

Кол-во уч-ся, охваченных частично-платным питанием – 54 чел.(21+33)

Стоимость для льготников (частично-платное питание) – 3.41(мл. звено),
10.52 (ст. звено)

Выделяется на одного ребёнка - 25.21

Общее кол-во питающихся -126 (всего 135)

Ответственный по питанию: Дулина Е.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ № 14
_____ Е.В.Бухалина

**Мониторинг
обеспечения обучающихся 1-х классов витаминизированным молоком
МОУ СОШ № 14 по состоянию на 25.09.2013 г.**

Количество обучающихся 1-х классов	Охват обучающихся «школьным молоком» (к-во,%)	Плановое значение количества обучающихся 1-х классов на следующий квартал
21чел.	21чел., 100%	21чел.

Ответственный по питанию: Дулина Е.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ №14
_____ Е.В.Бухалина

**Анализ питания учащихся МОУ СОШ № 14 в сентябре
2013-2014 уч. года**

№	Всего	Из них	% охвата	Количеств	Количеств	Количеств	Количество детей,	К
---	-------	--------	----------	-----------	-----------	-----------	-------------------	---

п/п	обучающихся	охвачено всеми видами питания (сумма граф 5,6,7,8)	всеми видами питания	о детей, получающих обеды	о детей, получающих горячие завтраки	о детей, получающих завтрак+обед	получающих буфетную продукцию (неполные завтраки) (из гр. 3)	питающихся бюджетными продуктами (т.ч.-завтраками) (из гр. 3)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	135	135	100%	117	9	-	9	9

Сумма компенсации из средств местного бюджета, выделяемая на год (тыс.руб.)	Потребность в компенсации из расчета 1,5% МЗП на каждого учащегося	Количество детей-сирот, обучающихся в школе		% охвата питанием детей-сирот	Количество детей из малообеспеченных семей, обучающихся в школах		% охвата питанием малообеспеченных
		всего	Охвачено питанием		всего	Охвачено питанием	
12	13	14	15	16	17	18	
30 727.40	25.21	9	9	100%	63	63	

Ответственный по питанию: Дулина Е. А

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СОШ № 14
_____ Е.В.Бухалина

Анализ питания учащихся в МОУСОШ № 14 на 01.10.2013 г.

№	ОУ	Количество обучающихся в школе	В том числе			Охвачены одноразовым питанием	В том числе			Охвачены двухразовым питанием	В том числе		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
			I ступень	II ступень	III ступень		I ступень	II ступень	III ступень		I ступень	II ступень	III ступень
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	14	135	52	76	7	126	52	67	7	-	-	-	-

Ответственный по питанию: Дулина Е.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ № 14
_____ Е.В.Бухалина

**Мониторинг
обеспечения школьников горячим питанием в рамках реализации
национальной образовательной инициативы «Наша новая школа»
МОУ СОШ № 14 по состоянию на 01.10.2013 г.**

№ п/ п	О У	Общая численност ь школьников в (чел.)	Численность обучающихс я, которые получают горячее питание в школе (чел., % от общего числа школьников)	Из них (чел., % от общего числа школьников)			Плановое значение охвата школьников в горячем питанием на 2011 год	Значение охвата школьников в горячем питанием на отчётную дату
				Только завтрак и	Завтрак и и обеда	Только обеда		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	14	135	126чел., 93%	9	-	117чел , %	190 111.17	30 727.40 (III квартал)

Ответственный по питанию: Дулина Е.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СОШ № 14
_____ Е.В.Бухалина

Сведения о параметрах реализации ПНПО "Образование"
в МОУСОШ № 14 на 01.10.2013

ОУ	Число учащихся в школе, получающих горячее питание (бюджет)	Из них			Плановое значение на 2012 год	Значение на отчетную дату	Ра
		с 6 до 9 лет	с10 до14 лет	с 15 до 17 лет			П
1	2	3	4	5	6	7	
14	63	21	36	6	190 111.17	30 727.40	

Ответственный по питанию: Дулина Е.А

А

Режим питания 	ЗАВТРАКИ и ОБЕДЫ 8.45 – 9.00 – 1, 2 классы (завтрак) 9.45 – 10.05 – 3, 4 классы (завтрак) 10.50 – 11.10 – 5-10 классы (обед) 11.55 – 12.15 – 1, 2 классы (обед) 13.00 – 13.15 – 3, 4 классы (обед) 14.00 - полдник
---	---

По любым вопросам, касающимся организации питания в школе, обращаться к ответственному за организацию и качество питания Сорокиной Валентине Юрьевне, заместителю директора по УВР

ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



Правильное питание для детей:

8 способов научить детей есть полезную еду.

Это не просто — научить детей заботиться о себе, полюбить, и есть здоровую пищу. Особенно, когда мы не можем контролировать их в течение целого дня. Может быть, они покупают фаст-фуд, сладости, газировку по дороге из школы или на прогулке. Детям больше нравится лакомиться нездоровой едой, чем полезной и здоровой пищей. На самом деле это зависит от того, как мы влияем на умы наших детей.

1. Начните с раннего возраста. Научите ребенка отличать здоровую еду от нездоровой, пока он еще малыш, но уже понимает, что такое “хорошо” и что такое “плохо”. Маленький человек будет рад похвалам родителей, что он так хорошо знает, какая пища полезна для его организма, а какая нет. Вскоре эта полезная привычка закрепится за ним на всю жизнь.

2. Старайтесь, чтобы здоровая еда выглядела как можно более привлекательно. Цвет и форма блюд очень важны для восприятия детей. Экспериментируйте на кухне, предлагайте детям весело и ярко оформленные блюда из полезных овощей, фруктов, ягод. Используйте разнообразные формочки, инструменты для карвинга (искусство художественной резки по овощам и фруктам), комбинируйте цвета. Запоминайте, что ребенку понравилось особо и берите на заметку. Это полезное и приятное творчество и для вас, и для ваших детей.

3. Просите вам помочь. Заинтересуйте свое чадо. Позовите его вечером на кухню и попросите дать вам совет, какое меню использовать на завтрак, обед и ужин. Пусть ребенок поможет вам завтра на кухне. Объясняйте, что, как и зачем вы делаете, чтобы дать возможность понять процесс приготовления пищи. Занимайтесь этими кулинарными экспериментами в течение недели и, возможно, вы сможете выбрать своему дитяти увлечение на всю жизнь.

4. Едим вместе. Приучайте детей к еде с семьей, будь то завтрак, обед или ужин. Когда дети едят со своими семьями, они привыкают наслаждаться здоровой пищей.

5. Избегайте заведений фаст-фуда. Когда у вас выходные или вы путешествуете с семьей, старайтесь не посещать заведения быстрого питания.

6. Ваш хороший пример — лучший аргумент. Будете сами есть здоровую пищу на завтрак, обед, ужин, и во время перекусов, дети станут вам подражать. Это реально работающая мотивация питаться правильно.

7. Берите детей с собой за покупками. Это хороший способ научить их выбирать здоровые, полезные продукты. Вы можете погулять с детьми на традиционных рынках и в супермаркетах, можете показать им различные виды продуктов и объяснить преимущества тех или иных из них для здоровья.

8. Ни в коем случае не заставляйте ребенка есть то, что ему не нравится, но считается полезной едой. Так вы только навредите. Попробуйте в следующий раз по-другому оформить блюдо или ввести новый ингредиент. Помните, что ребенок хоть и маленькая, но уже личность. Он, как и взрослые, может отдавать предпочтение одним и не любить другие продукты, в независимости от степени их пользы для растущего организма.



Новогодний стол различных стран мира

Новый год и Рождество - любимые праздники многих людей, их празднуют практически все и всегда ждут с нетерпением. Каждый народ вкладывает в них свой особый смысл. Это отражается и в кулинарных традициях. Зная, что подают представители того или иного народа на праздничный стол, можно многое узнать и об их ментальности.

Япония

Японский новогодний стол не обходится без холодных закусок; "о-сечи-риори", которые состоят из холодной фасоли с рисом, рисовых пирожных, маринованных и свежих овощей. Счастье, по мнению японцев, приносят следующие продукты: морская капуста (дает радость), жареные каштаны (успех в делах), горох и бобы (здоровье), вареная рыба (спокойствие, бодрость духа) и икра сельди (счастливую семью, много детей). Новогодняя трапеза проходит очень сдержанно и без чрезмерного веселья, что, впрочем, является вполне естественным для этой страны.



Франция

На новогоднем и рождественском столе французов неизменно присутствует индейка: либо просто жареная, либо запеченная в белом соусе. В эти дни французы балуют себя такими изысками, как фуагра (паштет из гусиной печени), устрицами (как свежими, так и солеными или копчеными), на десерт подают сыры.



Австрия

В Австрии существует суеверие, что на новогодний и рождественский стол нельзя ставить блюда из гуся, утки, курицы или индюшки. Там считают, что птицу есть в этот вечер нельзя - улетит счастье. В сочельник австрийцы ставят на стол хлеб, который символизирует объединение семьи и рода. Готовят здесь и различные изделия из теста с начинкой: сладкой, кислой, без начинки под общим названием крапфен (Krapfen), а также яблочный штрудель. В рождественский ужин могут подавать традиционную кашу бахлькох (Bachlkoch), которую варят на молоке и поливают сливочным маслом и медом; Mettensuppe (крепкий бульон); колбасы; свинину и говядину с хреном и кислой капустой; венский шницель; рыбные блюда.

Испания и Португалия

В этих странах символом изобилия и счастливого семейного очага издревле считают виноградную лозу. Поэтому жители этих стран с боем часов в полночь съедают двенадцать виноградин - по числу ударов часов. С каждой виноградиной загадывают желание - двенадцать заветных желаний на каждый месяц в году. Испания - "мясоедная" страна. Так что новогодние столы в этой стране ломятся от мясных блюд: жареного барашка, индейки, молочного поросенка, копченой колбасы и ветчины. На Рождество и Новый год подают супы из моллюсков и прочих морепродуктов. Все это запивают хересом. На десерт подают миндальный суп, медово-ореховую халву (туррон), молочную рисовую кашу. Едят и особые обрядовые печенья.



Португальцы любят сладкие напитки. В новогоднюю ночь в ход идет портвейн и только потом что-то менее приторное. Традиционным блюдом для португальцев считается соленая сушеная треска, из которой готовят разнообразные блюда к празднику.

Италия

Виноград, орехи, чечевицу, тушенную с помидорами, подают в новогоднюю ночь как символ здоровья, долголетия, благополучия. Кроме того, любят тут и блюда из рыбы: паровую треску или окуня. Из мяса итальянцы предпочитают к праздничному столу готовить свиную ногу (дзампоне) - ее варят в мешке из кожи задней свиной ноги, сохраняя ее форму ("дзампоне" означает "ножища"), а также свиную колбасу (котекино) - ее варят не меньше двух часов и подают горячей.

Польша

На Новый год в Польше, как и в Украине на Рождество, подают 12 блюд, при этом традиционными считаются блюда без мяса, зато рыбу можно есть сколько душе угодно, особенно вкусен фаршированный гречкой карп. На первое подают грибной суп с клецками или польский борщ, а на сладкое - разнообразную выпечку.

Сербия и Хорватия

На рождественском столе хорватов и сербов можно увидеть блюда из картофеля, овощей, бобовых, рыбы, орехов и сухих фруктов, различные изделия с маком и медом. В сочельник на стол традиционно ставится рождественский калач (чесница).



Германия

В Германии широко празднуют именно Рождество, а вот Новый год проводят в ресторанах с друзьями. В сочельник традиционным блюдом считается жареный карп или маринованная сельдь, а на Рождество подают жареного гуся с яблоками или свинину с кислой капустой. На Новый год обязательно готовят блюдо, ярко украшенное яблоками, орехами, изюмом, а также пироги. Символика здесь такая: яблоко - плод познания добра и зла, орехи с их твердой скорлупой и вкусной сердцевинкой символизируют тайны и трудности жизни. В Германии говорят: "Бог дал орех, а человек должен расколоть его".

Великобритания

В Англии традиционной рождественской едой считается пудинг и фаршированная индейка с овощным гарниром и соусом из крыжовника. Пудинг (plum-pudding) готовят из хлебных крошек, муки, сала, изюма, яиц и различных пряностей. Перед подачей пудинг обливают ромом, поджигают и пылающим ставят на стол. В Шотландии, Ирландии и Уэльсе к рождественскому обеду принято подавать жареную свинину или баранину, а также запеченного гуся, кровяную колбасу.



Голландия, Бельгия и Люксембург

В Голландии одними из главных национальных новогодних блюд являются соленые бобы, кролик, оленина и дичь. Для всех народов Нидерландов и Бельгии характерно также обилие различного вида обрядового печенья (kerstrans), вафель, хлеба. В Нидерландах существует и особый новогодний напиток, носящий название "слем" (Slem). Его приготавливают из горячего молока, в которое кладут чай, сахар, корицу, цедру лимона, шафран, гвоздику и мускатный орех. В Бельгии к рождественскому обеду подают телячью колбасу с трюфелями, мясо вепря, а в Люксембурге - кровяную колбасу, яблоки, местное игристое вино.

Болгария и Венгрия

В Болгарии рождественская трапеза состоит из 9 или 12 блюд: вареная фасоль и фаршированный перец, а также голубцы, постный слоеный пирог - тыквенник, тарелочка кутьи, початки кукурузы, соль, орехи, чеснок, компот. Особое значение имеет рождественская выпечка: хлеба и караваи, которые символизируют плодородие. На рождественский ужин венгры подают лапшу или галушки с маком, фасоль с маслом (традиционное блюдо сочельника, верующие едят в праздничный вечер для того, чтобы иметь больше денег в наступающем году), творожные лепешки, сладкие мучные изделия, чаще с маком, реже с орехами и мармеладом; заканчивается ужин обычно капустным супом.

США

В Америке традиционным блюдом считается фаршированная индейка. Ее напихивают хлебом, сыром, черносливом, чесноком, фасолью, грибами, яблоками, капустой. Кроме того, на гарнир к индейке подают картофельное пюре, отварные зерна кукурузы и брюссельскую капусту или брокколи. К индейке часто делают клюквенный соус. Также готовят рождественский коктейль эг-ног (egg-nog). Это сладкий напиток, приготовленный на основе сырых яиц и молока.



Финляндия

В настоящее время рождественскими блюдами считаются окорок, винегрет с селедкой, треска, которая получила повсеместное распространение, запеканка из брюквы, различные горячие мясные блюда, печенья с пряностями.

Норвегия и Дания

Традиционные рождественские блюда - жареный гусь с яблоками и сливами, свинина, рисовый пудинг (норвежск. - risengryngrot, датск. - risengryngrod), сваренный на молоке и с сахаром. Кроме того, на стол подаются кабачки, тушеный картофель, яблочный пирог, фрукты, ягоды в сахаре, орехи. В центр праздничного стола нередко ставят напигованный язык или напигованную свиную голову с надписью цветными буквами "Счастливое рождество". На праздничном столе почти всегда есть рыбные блюда, и прежде всего рождественская треска лутфиск (lutfisk) своеобразного приготовления. Треска сначала сушится, а затем вымачивается до состояния желе. Печеные изделия поражают своей вычурностью и фантазией: фигурный хлеб, печенье в виде фигурок различных животных, четырнадцать видов различных пирожных, на каждый день по одному виду, а на десерт - рождественский торт.

Греция

Рождество - один из самых любимых праздников греков. В каждом доме наряжается Рождественская елка, а праздничный стол украшается плодами, фруктами, орехами, инжиром, изюмом. На стол выставляется сладкое печенье - курабье с миндальными орехами и меломакароны - медовое печенье. Как основное блюдо едят индейку, печеную свинину и традиционный рождественский христоспомо - сдобный Христов хлеб.

Производственный контроль школьных пищеблоков

Производственный контроль в предприятиях школьного питания

В ходе производственного контроля предприятий ДШП в период с 2006-2008 гг. группой экспертов корпорации MAGNAT были выявлены основные типичные нарушения и проблемы в работе пищеблоков:

1. Низкий профессиональный уровень контактно - производственного персонала
 2. Полное отсутствие контроля качества исходного пищевого сырья
 3. Перманентное несоблюдение технологии переработки продуктов питания
 4. Отсутствие автоматизированной системы учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
 5. Использование в процессе производства сырья «без опознавательных маркировочных знаков» - либо с истекшим сроком годности, либо существенно обсемененного
 6. Нецелевое использование государственных дотаций для детей из малообеспеченных семей (не соответствие количества заявленных к отпуску порций фактически произведенному)
 7. Выявление документально подтвержденных случаев злоупотреблений со стороны руководителей производства (во всех школах без исключения)
 8. Нарушение практически всех требований Роспотребнадзора к организации производственного процесса в предприятиях питания
 9. Недовложения продуктов питания в рационы
 10. Нарушения режима личной гигиены персоналом
 10. Отсутствие специальных дезинфицирующих средств и отсутствие практики их применения
 11. Использование в процессе производства продукции пластиковой тары, не имеющей допуска к контакту с пищевыми продуктами
 12. Искусственное завышение себестоимости сырья
 13. Использование в процессе приготовления пищи и питья загрязненной нефilterованной не питьевой воды
 14. Отсутствие спецодежды соответствующей нормативам
 15. Нарушение товарного соседства при хранении продуктов питания
 16. Несоблюдение температурных режимов хранения продуктов
 17. Нарушение технологической поточности внутри производственных помещений
 18. Вторичное использование пищевых отходов в процессе приготовления пищи
 19. Ненормативное списание пищевых отходов
 20. Нарушение правил хранения и вывоза мусора
 21. Использование непригодных комплектов посуды и приборов для отпуска рационов
- Данные аудиторов корпорации MAGNAT подтверждаются отчетами специалистов Роспотребнадзора РФ по результатам обследования школьных пищеблоков:
- «Перечисленные проблемы находят свое отражение в характерных нарушениях в организации питания детей и подростков, наиболее часто выявляемых в ходе проведения мероприятий по контролю, надзору (ранжированы по частоте выявления):
- 1) Нарушения сроков годности и условий хранения, транспортировки, реализации пищевых продуктов, в т.ч. готовой кулинарной продукции.
 - 2) Неудовлетворительное санитарное содержание помещений, нарушения режима уборки и дезинфекционного режима, нарушение режимов обработки (мытья) столовой и/или кухонной посуды, инвентаря.
 - 3) Нарушения в осуществлении производственного контроля.
 - 4) Нарушения технологии приготовления кулинарной продукции.
 - 5) Нарушения правил поточности и соседства производственных процессов, санитарной маркировки.
 - 6) Нарушение порядка и сроков прохождения персоналом медицинских осмотров, прививок, отсутствие условий для соблюдения личной гигиены персоналом или учащимися, нарушение правил личной гигиены.
 - 7) Нарушения при формировании рациона питания учащихся, недостаточная пищевая ценность рационов питания и отдельных продуктов..
 - 8) Отсутствие нормативно-методической, технической (технологической) документации.
 - 9) Отсутствие сопроводительной документации на продовольственные товары..»*

*- А.В. Мосов, ТУ Роспотребнадзора по городу Москве

Анализ отмечаемых недостатков в организации питания детей и подростков показал, что основными их причинами явились следующие:

I. Недостаточный профессионализм и гигиеническая грамотность администрации, специалистов и персонала объектов дошкольного и школьного питания, медицинских работников.

II. Недостаточный профессионализм и гигиеническая грамотность специалистов и должностных лиц органов государственной власти и местного самоуправления, отвечающих за организацию питания в образовательных учреждениях.

III. Недостаточное финансирование отрасли школьного питания. Недостатки проектов пищеблоков.

IV. Недостаточная эффективность экономических механизмов, определяющих качество услуг по организации питания детей и подростков в образовательных учреждениях, отсутствие у собственников объектов дошкольного и школьного питания мотивации для улучшения качества организации питания в образовательных учреждениях.

Неэффективность и формальность договорных отношений, отсутствие свободной конкуренции в данном сегменте рынка.

V. Неэффективность и формальность договорных отношений, отсутствие свободной конкуренции в данном сегменте рынка.

VI. Наличие неуправляемых факторов, формирующих пищевое поведение детей и подростков.

Производственный контроль над соблюдением санитарного законодательства, независимо от формы собственности и специфики деятельности предприятия школьного питания, занимает важнейшее место в системе обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия.

Важно отметить, что система производственного контроля целиком относится к внутренней сфере деятельности предприятия, она, как и система управления качеством и безопасностью продукции (товаров, работ, услуг), является подсистемой общей системы управления (менеджмента) любой бизнес-структуры. Функции и организационная структура системы производственного контроля и системы управления качеством и безопасностью частично совпадают (рис. 2), однако различия тоже существенны, и ни одна из этих систем не является подсистемой другой.

Рис. 2 Место производственного контроля в системе управления организацией В разрезе рассмотрения системы производственного контроля в предприятиях школьного питания особенно важно учитывать нормативно-правовую базу производственного контроля школьного питания. Среди множества нормативных правовых актов и иных документов, регулирующих осуществление производственного контроля, можно условно выделить:

- документы, определяющие необходимость осуществления производственного контроля;
- документы, устанавливающие порядок проведения производственного контроля;
- документы, определяющие предмет контроля.

К первым относятся федеральные законы (Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ; Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ) и санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила».

СП 1.1.1058-01, а также соответствующим разделом, который имеется в отдельных санитарных правилах, и отдельными нормативными актами органов власти субъектов Российской Федерации (например, в городе Москве - это известное постановление Правительства Москвы от 15 февраля 2000 г. № 118 «О порядке организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил»), определяется порядок проведения производственного контроля. И, наконец, многочисленные технические

регламенты, санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, ряд положений упомянуты федеральных законов, другие законы (например, Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ, Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1 и др.), а также законодательство субъектов РФ, определяют собственно предмет производственного контроля.

В современных условиях, важным предметом производственного контроля школьных предприятий питания и производственно-логистических центров становятся условия и требования договоров и контрактов с подрядчиками, субподрядчиками, поставщиками и покупателями товаров, услуг. И такие договоры, и контракты, как правило, содержат разделы, посвященные требованиям к качеству и безопасности продукции, товаров, услуг, их ассортименту, условиям транспортировки и т.п., то есть те требования, которые, безусловно, перекликаются с требованиями санитарного законодательства и должны контролироваться школьным предприятием именно в порядке производственного контроля.

Данная сфера юридической ответственности должна особо жестко контролироваться органами исполнительной власти, надзорными органами и межведомственными комиссиями. Архитектура договорной системы с поставщиками обеспечивает до 80% мер по контролю над качеством и безопасностью школьного питания.

Приведем пример. Так, при организации образовательным учреждением питания обучающихся по договору с комбинатом школьного питания, производственный контроль за организацией питания по сути сводится к контролю за исполнением комбинатом своих договорных обязательств, а требования санитарного законодательства, в данном случае, оказываются опосредованы условиями договора.

Так, в соответствии с законодательством, к обязанностям юридических лиц, индивидуальных предпринимателей относится обязанность «осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции» (ФЗ от 12.03.99 № 52-ФЗ, от 02.01.2000 № 29-ФЗ, СП 1.1.1058-01, п. 1.5). Практически ни один поставщик продукции для школьного питания, равно как и большинство комбинатов школьного питания на практике не выполняют данные предписания.

Проводимый ТУ Роспотребнадзора по городу Москве в образовательных учреждениях города Москвы и на объектах школьного (дошкольного) питания анализ организации производственного контроля позволил выявить характерные недостатки и определить основные проблемы, стоящие как перед администрацией объектов, так и перед органами Роспотребнадзора, в функции которых входит оказание методической помощи объектам в вопросах осуществления производственного контроля. Наиболее типичные для разных видов объектов недостатки и проблемы в организации производственного контроля следующие:

1. Недостаточна квалификация управленческих кадров (линейных руководителей любого уровня) - как в вопросах санитарно-эпидемиологической безопасности, гигиены, санитарии, так и в вопросах осуществления производственного контроля.
2. Отсутствуют квалифицированные кадры контроля (специалисты, ответственные за его организацию, в соответствии с их функциональными обязанностями).
3. Четко не определены обязанности и ответственность - как в организационной структуре предприятия ДШП, так и в системе производственного контроля.
4. Контроль осуществляется формально, эмпирически, бессистемно, без научной и методической основы.
5. Отмечается недостаток технических средств контроля и недостаточное использование лабораторных и инструментальных методов контроля.
6. Имеет место фальсификация результатов производственного контроля.

7. Несовершенна используемая на объектах техническая документация на продукцию, производство, оказание услуг (под технической документацией понимаются технические условия, стандарты предприятий, технологические инструкции, карты, а в более широком смысле - документация, регламентирующая программы, методики и режимы обучения и воспитания, рационы питания и т.п.).

8. Несовершенны программы производственного контроля и другая внутренняя документация.

9. Несовершенны формы и методы учета и отчетности в системе производственного контроля.

10. Администрация школьных столовых и комбинатов питания, заведующие производством и специалисты всех уровней, в т.ч. высшее руководство, недооценивают роль производственного контроля.

11. Определенную негативную роль играет ряд психологических факторов и стереотипов. Необходимо остановиться на проблеме фальсификации результатов производственного контроля. Данная проблема проистекает из-за недостаточного понимания (как работниками и администрацией школьных пищеблоков и предприятий поставщиков, так и специалистами органов надзора и контроля) того факта, что цели производственного контроля - это исключительно внутренние цели организации, и любые санкции за неудовлетворительные результаты производственного контроля со стороны органов надзора и контроля исключаются. Фальсификация проявляется в неполном или недостоверном документировании результатов контроля, а также в нарушениях методов контроля и направлении на исследование заведомо соответствующих требованиям нормативных документов материалов.

Под негативной ролью психологических факторов и стереотипов понимается, во-первых, восприятие системы производственного контроля как некоего придатка государственных органов контроля и надзора, а во-вторых - традиционно негативное восприятие любых органов контроля, характерное для нашей страны, что, безусловно, дискредитирует производственный контроль в глазах администрации и работников организаций.

Большинство работников не до конца оценивают роль производственного контроля в производстве школьных рационов питания. Данная необходимость психологически не ассоциируется с вопросами безопасности питания детей и подростков. Данная проблема может быть решена средствами пропаганды и проведения тренингов-семинаров для всех специалистов, участвующих прямо и опосредованно в процессе производства детского питания. Анализ недостатков позволяет определить основные направления совершенствования организации производственного контроля в современных предприятиях школьного питания.

В первую очередь это:

1. Использование системного подхода и научных принципов теории контроля
2. Использование международного и отечественного опыта создания и развития систем управления качеством и безопасностью
3. Совершенствование документации в системе производственного контроля, совершенствование учета и отчетности
4. Действенная оценка результативности и эффективности производственного контроля.
5. Обучение и профессиональная подготовка специалистов в системе производственного контроля.
6. Мотивирование администрации объектов к организации действенного производственного контроля. Параметры, подлежащие обязательному контролю В соответствии с СП 1.1.1058-01 и другими нормативными документами, объектами производственного контроля являются:

- персонал (в том числе его состояние здоровья), рабочие места работников организации;
- помещения, здания, сооружения, территория (участок) объекта, санитарно-защитные зоны, санитарно-технические системы объекта, транспорт;

- оборудование, оснащение, инвентарь;
- микроклимат, освещенность в помещениях;
- любые технологические процессы;
- рацион питания;
- сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, питьевая вода, отходы производства и потребления;
- санитарно-противоэпидемические, профилактические мероприятия (в том числе мероприятия по санитарной охране среды обитания, санитарная обработка, дезинфекция, мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми, мероприятия по соблюдению личной гигиены и др.);
- другие, предусмотренные действующими санитарными правилами (техническими регламентами).

Таким образом, объектом производственного контроля является любой работник школьной столовой, предмет, процесс или явление, применительно к которому существуют требования санитарного законодательства и других документов, определяющих предмет контроля. Применительно к специфике предприятий ДШП, объектами производственного контроля являются:

- санитарно-технические системы столовой, ее микроклимат, освещенность в помещениях приема пищи;
- рацион питания, условия и организация питания обучающихся (воспитанников);
- проведение ремонтных и строительных работ пищеблоков, используемые строительные и отделочные материалы;
- питьевой режим детей и подростков, питьевая вода (водопроводная и вода, используемая для организации питьевого режима). Производственный контроль осуществляется по количественным, качественным, структурным, пространственным и временным характеристикам состояния и поведения объектов контроля. Иными словами, объект контроля или составляющие его элементы должны отвечать установленным требованиям по количественным, качественным показателям и структуре, находиться «в нужном месте в нужное время». В России уже достаточно широко распространена практика создания коллегиальных или комиссионных органов контроля, что позволяет сделать контроль более квалифицированным и объективным. Примером может быть создаваемые даже в небольших школах санитарные или бракеражные комиссии, а также оперативные формируемые комиссионные органы для решения отдельных важных вопросов.

Подчеркнем, что организационно-штатная структура системы производственного контроля объекта школьного питания является вопросом исключительной компетенции его руководителя и никакими нормативными правовыми актами, как правило, не регламентируется (отдельными документами, например, постановлением Правительства Москвы от 15 февраля 2000 г. № 118 «О порядке организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил», может быть установлена необходимость наличия в штате объекта специалистов, имеющих соответствующую квалификацию и свидетельство об аттестации в области осуществления производственного контроля). Предметом школьного производственного контроля, как уже было сказано выше, является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей и подростков (в т.ч. санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий предприятиями ДШП, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

Цель производственного контроля может быть рассмотрена в двух аспектах. С позиций органов государственной власти и управления, его целью является обеспечение безопасности и (или) безвредности для ребенка и его школьной среды пребывания вредного влияния объектов производственного контроля (так, как это, например, записано в СП

1.1.1058-01, п. 2.2). Между тем, с позиции юридического лица или индивидуального предпринимателя - оператора питания, цель производственного контроля должна совпадать с целью управления организацией в целом, то есть с основной целью деятельности организации, ее миссией.

Подобная миссия может быть сформулирована так: «Миссия нашей компании - обеспечение школьников горячими рационами высочайшего качества с соблюдением всех норм санитарно-гигиенической безопасности». Основные принципы эффективного производственного контроля предприятия школьного питания, с позиций научно-обоснованной его организации, следующие:

1. Принцип системности, охарактеризованный выше, и близкий к нему принцип интегрированности контроля в процессы управления системой школьного питания.
2. Принцип комплексности, согласно которому наиболее эффективным является комплексное использование различных методов и форм контроля, а также параллельный контроль разными контролирующими субъектами (родителями, надзорными органами, учителями и т.д.)
3. Принцип объективности, согласно которому результаты контроля должны максимально соответствовать параметрам школьного объекта контроля и минимально зависеть от отношения контролирующего лица. Это обеспечивается, в первую очередь, используемыми методами и формами контроля, которые в ходе контроля не должны, по возможности, воздействовать на руководство школьного пищеблока, изменяя контролируемые параметры в ходе проверок.
4. Принцип независимости, близкий к предыдущему принципу, в соответствии с которым, не должно быть служебной, личной или иной зависимости контролирующего специалиста, от представителей Министерства Образования и Науки, отдельного директора школы, заведующего производством.
5. Принцип нейтральности, означающий, что производственный контроль должен проводиться в спокойной обстановке, без эмоционального или какого-либо еще давления на подконтрольных лиц.
6. Принцип гласности, подразумевающий, что подконтрольные лица знают о том, что за ними в принципе осуществляется контроль, знакомы с методами и формами, требованиями контролирующей инстанции
7. Принцип экономичности, означающий экономическую эффективность мер и средств контроля, то есть соразмерность затрат на осуществление контроля полученному экономическому результату или социально-экономическому эффекту.
8. Принцип непрерывности, согласно которому значимые параметры объектов контроля контролируются, по возможности, непрерывно, в режиме мониторинга, или с периодичностью, обеспечивающей необходимую репрезентативность и достоверность результатов контроля. Данный момент особенно важен в разрезе питания дошкольников. С 1 по 7 класс частота проведения надзорных мероприятий должна быть увеличена. Данная возрастная группа детей и подростков наиболее зависима в своем физическом развитии от получения качественного, горячего рациона питания.
9. Принцип систематичности, близкий к предыдущему, означает, что кратность мероприятий по контролю должна быть обоснована с позиций эффективного контроля.
10. Принцип действенности, подразумевающий обязательную разработку и реализацию необходимых санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий на основе результатов контроля.
11. Принцип оперативности, который подразумевает максимально раннее выявление службой производственного контроля любых нарушений санитарного законодательства и критических отклонений параметров в предприятии ДШП, а также, по возможности, оперативное принятие административных воздействий в виде рекомендаций для принятия дальнейших управленческих решений на основе результатов контроля.

12. Принцип своевременности, близкий к предыдущему и предполагающий в первую очередь соблюдение сроков и периодичности контроля, установленных программой производственного контроля.
13. Принцип плановости контроля, отражающий его плановый характер и находящий свое воплощение в программе производственного контроля - основном документе, определяющем порядок и периодичность его проведения.
14. Принцип внезапности, то есть внезапное, неожиданное для подконтрольных лиц проведение мероприятий по контролю - не исключает предыдущий принцип плановости, т.к. программа производственного контроля устанавливает только периодичность контроля, привязанную к определенным календарным периодам, а не конкретные сроки проведения мероприятий по контролю, которые оперативно, в рабочем порядке, устанавливает для себя служба производственного контроля с учетом той или иной конъюнктуры (в планах и графиках контрольных мероприятий на тот или иной календарный период).
15. Принцип критических контрольных точек (ККТ) или «реперных» точек, подразумевающий определение на основе оценки риска в отношении санитарно-эпидемиологического благополучия и безопасности продукции ККТ, то есть точек, неудовлетворительные результаты контроля в которых однозначно характеризуют высокую степень упомянутого риска здоровью детей.
16. Принцип функциональности, требующий четкого распределения функций в системе производственного контроля и однозначного определения ответственности за конкретный процесс и результат.
17. Принцип учета поведения людей в контрольных ситуациях, который требует учитывать тот факт, что сам по себе контроль неизбежно влечет изменения поведения подконтрольных лиц (причем изменение возможно как в сторону более пунктуального, чем обычно, выполнения обязательных требований, так и наоборот, к невыполнению в ситуации контроля тех требований, которые персонал обычно выполняет).
18. Принцип ориентированности контроля на будущее, а не на прошлое - контроль должен осуществляться в соответствии с поставленными задачами и преследует, в первую очередь, цели профилактики нарушений в будущем, а не принятие мер по факту свершившихся нарушений как самоцель.
19. Процессный подход и близкий к нему принцип концептуальности контроля, означающие необходимость контроля всего процесса, а не отдельных его частей.
20. Принцип централизации, согласно которому на объектах школьного питания с развитой инфраструктурой система производственного контроля организуется, по возможности, централизованной, что позволяет сосредоточить в подразделении, осуществляющем производственный контроль, максимальный научно-методический, лабораторный и технологический потенциал, добиться максимальной эффективности и независимости производственного контроля.

Остановимся подробнее на методах и формах производственного контроля. В этой связи необходимо отметить, что производственный контроль - это не только и не столько лабораторный контроль. Нередко имеет место упрощенное понимание производственного контроля, которое находит отражение в программах производственного контроля, когда его пытаются свести именно к проведению лабораторных исследований, осуществляемых по договору сторонней лабораторией (в таких программах по сути дублируется содержание договора с лабораторией), а другие методы контроля осуществляются бессистемно и эмпирически и никак не отражаются во внутренней документации организации.

На самом деле производственный контроль включает:

1. Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками).
2. Осуществление (организацию) лабораторных исследований, испытаний, измерений - лабораторный и инструментальный контроль..

3. Контроль наличия документов, предусмотренных законодательством - документальный контроль.

4. Контроль знаний, навыков, умений работников - аттестацию персонала .

Процесс производственного контроля предприятий ДШП, таким образом, носит циклический характер и складывается из следующих этапов: формирование программ производственного контроля (1), количественная интерпретация, иными словами, выполнение, программ производственного контроля (2), оценка исполнения программ производственного контроля (3), оценка результативности и эффективности производственного контроля (4).

При разработке специализированной программы производственного контроля школьного питания в РК, в соответствии с упомянутым системным подходом, в целях удобства ее использования, необходима развитая структура этого документа. Структурирование программы проводится в соответствии с охарактеризованной выше системой производственного контроля и требует ответа на следующие шесть вопросов:

- Что контролируется? (объект и контролируемые его параметры, показатели контроля)
 - Где контролируется? (точки контроля)
 - Когда контролируется? (периодичность контроля)
 - Как контролируется? (методика контроля)
 - Кем контролируется? (субъект контроля)
-
- Как учитываются и регистрируются результаты контроля? (учетно-отчетные формы)

Наиболее часто на практике используется табличное представление программы производственного контроля, в соответствии с которым ответу на каждый вопрос отведена одна или несколько граф таблицы (таблица 2), хотя другие виды представления данных (например, в виде картотеки, графических схем) также не исключаются.

«Вертикальная» структура программы производственного контроля, из соображений удобства, также требует выделения определенных разделов, в соответствии с группировкой по тому или иному признаку объектов контроля. Наиболее удобно структурировать ее, привязываясь к разделам санитарных правил и других документов, требования которых составляют предмет производственного контроля.

Приведем пример структурирования программы производственного контроля применительно к образовательному учреждению:

I. Пояснительная записка .

II. Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием предприятия школьного питания, прилегающей к нему территории, производственных помещений и залов приема пищи, технологического оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ объекта ДШП

III. Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции (входной, технологический, приемочный).

IV. Производственный контроль за состоянием производственной и окружающей среды

V. Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением персонала

VI. Приложения. В соответствии с СП 1.1.1058-01 программа производственного контроля должна содержать следующие перечни, которые рекомендуется оформлять в виде приложений к ней:

1. Перечень официально изданных санитарных правил (технических регламентов), методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью ..
2. Перечень должностных лиц, осуществляющих контроль .
3. Перечень работников, подлежащих медосмотрам, профессиональной гигиенической

подготовке.

4. Перечень (номенклатура) осуществляемых работ, услуг, выпускаемой продукции (ассортимент) и др. видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека..

5. Перечень мероприятий по обоснованию безопасности для человека и окружающей среды продукции, работ, услуг и т. д.;

6. Перечень форм учета и отчетности (и сами формы).

7. Перечень возможных аварийных ситуаций.

Лабораторно-инструментальный контроль (исследования, испытания, измерения) осуществляется школой самостоятельно (при наличии соответствующих технических средств контроля), либо с привлечением на договорной основе лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Важно отметить, что далеко не все перечисленные исследования и замеры должны проводиться аккредитованными лабораториями. Напротив, большинство из них могут и должны проводиться самим образовательным учреждением.

Такие исследования должны финансироваться из бюджетных средств и не могут перекладываться на бюджет образовательного учреждения.

Применительно к образовательному учреждению возможны следующие формы организации лабораторного и инструментального контроля: инструментальные замеры, проводимые ответственным специалистом образовательного учреждения по ПК;

контроль педагогами параметров микроклимата и некоторых других показателей;

проведение лабораторно-инструментального контроля учащимися в рамках самостоятельной (лабораторной) работы при изучении естественнонаучных дисциплин;

проведение исследований, испытаний по договорам с ФГУЗ «ЦГиЭ» и другими организациями. Кратко выделим основные элементы производственного контроля за организацией питания в образовательном учреждении:

Контроль за формированием рациона питания (включая контроль за ассортиментом, расчетным методом, с использованием АИС).

Входной производственный контроль (включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры t° и выборочные лабораторные исследования).

Контроль санитарно-технического состояния пищеблока (включая контроль проведения ремонтных работ)..

Контроль сроков годности и условий хранения продуктов (в т.ч. инструментальные замеры t° и относительной влажности).

Контроль технологических процессов (в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры t° в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий).

Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры t° ; экспресс-методы, такие, как йод -крахмальная проба, определение активного хлора в растворах; исследования смывов с объектов внешней среды).

Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала (включая исследования смывов), гигиеническими знаниями и навыками персонала.

Приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение t° готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы).

Контроль за приемом пищи. Формы документов различаются в зависимости от методов контроля. Так, для регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого самой школьной столовой, обычно ведутся соответствующие журналы.

Лабораторные исследования, проводимые независимой лабораторией, оформляются в виде протокола установленной формы.

Другим направлением повышения эффективности производственного контроля является использование концепции риска при проведении производственного контроля и управлении

санитарно-эпидемиологической безопасностью продукции, товаров, работ, услуг, осуществляемой деятельности.

Напомним, что, в соответствии с федеральным законом «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ, концепция риска является ключевой в определении безопасности, в том числе и санитарно-эпидемиологической.

Риск в теории производственного контроля можно определить как вероятность проявления неблагоприятных эффектов в отношении качества и безопасности продукции, товаров, работ, услуг, осуществляемой деятельности, а также в отношении жизни и здоровья потребителей и контингентов населения, подверженных влиянию деятельности организации и связанных с ней неблагоприятных факторов окружающей среды.

Оценка риска в общем случае включает в себя этапы: идентификации опасности; расчета и оценки ее экспозиции; характеристики риска; информирования о риске и управления риском. К сожалению, применительно к управлению санитарно-эпидемиологической безопасностью, применительно к деятельности конкретной организации, методики количественной оценки риска в настоящее время пока не получили должного распространения и имеются далеко не для всех видов деятельности. Однако, международной практике широко используется система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point System), которая разработана для управления рисками в процессе производства и оборота пищевых продуктов.

Приведем принципы управления рисками с использованием критических контрольных точек (ККТ), на которых основаны:

Проведение анализа рисков. ♣

Идентификация ККТ. ♣

Определение профилактических мероприятий с установлением пределов колебаний технологических параметров для каждой ККТ. ♣

Создание системы мониторинга значений технологических параметров в ККТ. ♣

Разработка ♣ мероприятий по коррекции технологического процесса (внедрение процедур внесения корректировок), если мониторинг указывает на то, что параметры той или иной ККТ не соблюдаются.

Внедрение процедуры верификации (утверждения) на соответствие системы НАССР своему назначению. ♣

Внедрение ♣ системы ведения и хранения документации (процедур ведения учета и документации), относящейся ко всем процессам, методикам и действиям в рамках системы НАССР. Методы оценки риска, используемые системой НАССР, заслуживают дальнейшего развития и широкого использования в пищевой промышленности, общественном питании, однако они должны быть адаптированы для нашей страны. Корпорация MAGNAT осуществляет внедрение данной системы в производственно-логистических центрах школьного питания.

Утверждаю
Директор МОУ СОШ № 14
_____ Е.В.Бухалина

ГРАФИК ПИТАНИЯ

**учащихся МОУ СОШ № 14 в
школьной столовой**

Учащиеся льготных категорий – на
перемене после 2 –го в **10.10**

1-4 классы – на перемене после 3-го
урока в **11.05**

5-11 классы – на перемене после 4-го
урока в **12.10**

Утверждаю
Директор МОУ СОШ № 14
_____ Е.В.Бухалина

ГРАФИК ПРИЁМА МОЛОКА
учащимися 1-го класса,
2-4-х классов (льготники)
МОУ СОШ № 14

Понедельник, среда, пятница - на
перемене после 3-го урока в 11.05

ПЛАН

реализации мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся
в МОУ СОШ №14 на 2016 – 2017 учебный год

№	Наименование мероприятия	Дата начала	Дата окончания	Ответственный
Укрепление материально-технической базы школьной столовой				
1	Проведение инвентаризации помещений школьной столовой, инженерных коммуникаций и других составляющих, составление техпаспорта пищеблока	Сентябрь 2013	Сентябрь 2013	завхоз
2	Проведение ремонтных работ в школьном пищеблоке	Июль 2013	Июль 2013	завхоз
3	Подготовка технических спецификаций для закупки технологического оборудования в школьный пищеблок	Сентябрь 2012	Сентябрь 2012	Тортева В.В., зав. производством
4	Заключение контрактов на поставку технологического оборудования в школу	Январь 2013	Март 2013	Зотова Н.И., директор
5	Поставка технологического оборудования в школьный пищеблок	Январь 2013	Март 2013	Тортева В.В., зав. производством
6	Установка, монтаж и пусконаладочные работы технологического оборудования пищеблоков пилотных школ.			Александрова А.И., зам. директора по

№	Наименование мероприятия	Дата начала	Дата окончания	Ответственный
				АХР Тортева В.В., зав. производством
7	Проведение группового обучения по эксплуатации нового кухонного оборудования			Тортева В.В., зав. производством
8	Заседание рабочей группы по вопросу «Результаты исполнения муниципальных контрактов по поставке, демонтажу и монтажу кухонного оборудования школьных пищеблоков, проведение ремонтно-строительных работ в пищеблоках школьных столовых»			Зотова Н.И., директор
Проведение мероприятий по повышению пищевой ценности продуктов питания обучающихся с учетом территориальных особенностей и сезонности потребления, доступности, качества школьного питания, разнообразия рациона питания обучающихся				
1	Организация витаминных столов, диетического питания. Обеспечение столовой йодированными продуктами, в том числе оптимизация рационов питания детей пищевыми продуктами, обогащенными комплексами витаминов и микроэлементами (на основе циклических меню) Введение в школьное питание продуктов, обогащенных витаминами, микро- и макроэлементами и нутриентами	Сентябрь 2012	Июнь 2013	Тортева В.В., зав. производством
2	Разработка примерных рационов питания с учетом физиологических потребностей обучающихся	Сентябрь 2012	Июнь 2013	Тортева В.В., зав. производством
3	Разработка циклических меню, меню диетического питания, ассортимента буфетной продукции, индивидуальных меню	Сентябрь 2012	Июнь 2013	Тортева В.В., зав. производством
Улучшение профессионально-кадрового состава предприятий школьного питания				

№	Наименование мероприятия	Дата начала	Дата окончания	Ответственный
1	Участие в семинарах по обучению персонала предприятий школьного питания	Январь 2013	Март 2013	Тортева В.В., зав. производством
Информационное обеспечение				
1	Цикл классных часов по курсу «Основы здорового питания», в 1 - 11 классах	Сентябрь 2012	Май 2013	Кудрявцева С.Г., зам. директора по ВР
2	Разработка и внедрение силами волонтеров учебно-просветительской программы по обучению школьников основам рационального питания.	Сентябрь 2012	Май 2013	Кудрявцева С.Г., зам. директора по ВР
3	Поддержка Интернет-страницы на сайте школы, освещающих совершенствование школьного питания.	Сентябрь 2012	Июнь 2013	Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР
4	Обеспечение информационной поддержки пропаганды здорового питания, в том числе через СМИ, привлечение внимания родительской общественности к проблеме здорового питания.	Сентябрь 2012	Июнь 2013	Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР
5	Участие в конкурсах и смотрах, направленных на повышение мотивации общеобразовательных учреждений по формированию позитивного бренда школьного питания	1 раз в квартал		Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР Кудрявцева С.Г., зам. директора по ВР
6	Оформление обеденных залов и соответствующих информационных стендов для родителей	В течение года		Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР Кудрявцева С.Г.,

№	Наименование мероприятия	Дата начала	Дата окончания	Ответственный
				зам. директора по ВР
7	Освещение хода реализации мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся на родительских собраниях	В течение года		Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР Кудрявцева С.Г., зам. директора по ВР
Мониторинг				
1	Проведение мониторинга состояния здоровья учащихся; внедрение единого научно обоснованного сбалансированного рациона питания школьников на основе исследования здоровья школьников и существующего рациона питания.	Ноябрь 2012	Июнь 2013	Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР
2	Проведение опросов родителей и детей по вопросам качества и организации школьного питания	В течение года		Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР
3	Проведение социологических исследований по вопросам качества предоставляемых услуг по организации школьного питания.	В течение года		Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР
4	Мониторинг охвата горячим питанием	В течение года		Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР
5	Подготовка необходимой отчетности по реализации мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся	По мере запросов		Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР

Примерный перечень мероприятий по организации питания в школе.

-
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

(0 голоса, среднее 0 из 5)

Организация школьного питания сегодня является одним из важнейших направлений в деятельности руководителя школы. В последние годы, в связи с введением новых образовательных стандартов этот вопрос приобрел особую значимость и в связи с тем, что дети все больше времени проводят в школе, а низкий социально-экономический уровень многих семей не позволяет обеспечить детей качественным и полноценным питанием на все время пребывания в школе. В целях обеспечения учащихся питанием, отвечающим современным требованиям санитарных правил и норм, в общеобразовательных учреждениях планируются следующие мероприятия.

Примерный перечень мероприятий по организации питания в школе.

	Мероприятия	Срок	Ответственный
1. Организационно-методические мероприятия			
1	Провести организационное совещание с классными руководителями по вопросу организации завтраков и обедов в школьной столовой	Август	Директор школы
2	Создать общественный Совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	Сентябрь	Директор школы
3	Провести заседание общественного Совета по разработке мероприятий на учебный год	Сентябрь	Директор школы
4	Разработать и утвердить требования к персоналу пищеблока, осуществляющего питание обучающихся	Сентябрь	Директор школы

5	Провести организационное собрание с работниками школьной столовой по вопросам организации питания в текущем учебном году	Сентябрь	Директор школы
6	Создать бракеражную комиссию по контролю продукции, поступающей в школьную столовую	Сентябрь	Председатель Совета по питанию
7	Провести семинар классных руководителей «Планирование работы по формированию культуры питания»	Октябрь	Зам. директора по ВР
8	Провести совещания при директоре по вопросам организации и улучшения качества школьного питания. Возможные повестки дня: «О рациональном использовании финансовых средств, выделенных на питание обучающихся»; «О целевом использовании продуктов питания и готовой продукции в школьной столовой»; «О соответствии рациона питания утвержденному меню»; «О качестве готовой продукции»; «О санитарном состоянии пищеблока»; «О выполнении графика поставок продуктов и готовой продукции, о соблюдении сроков их хранения и	Ежемесячно	Директор школы

использования»;		
«Об организации приема пищи в школьной столовой»;		
«О соблюдении графика работы столовой и школьного буфета»		
2. Административная работа		
приказы по школе:	Сентябрь	Зам. директора
«Об организации горячего питания обучающихся на учебный год»;		
«О назначении ответственного за горячее питание обучающихся»;		
«Об усилении мер безопасности на пищеблоке»; «Об административном и общественном контроле качества пищевой продукции»;		
«О создании комиссии по контролю качества пищи в школьной столовой»;		
«О создании бракеражной комиссии»;		
«Об организации питания педагогических работников школы»;		
«О мерах по улучшению организации питания и усилению контроля его качества»;		
«О питании школьников, обучающихся на дому»;		
«О родительской плате за питание школьников»;		

«Об организации питания обучающихся, посещающих группы продленного дня»		
Распределить финансовые средства, выделенные школе муниципалитетом на питание обучающихся	Сентябрь	Директор школы
Утвердить режим работы школьной столовой на учебный год	Сентябрь	Директор школы
Подготовить нормативную документацию: журнал по выдаче инвентаря, посуды в пищеблок; журнал по выдаче моющих и дезинфицирующих средств в пищеблок; журнал по выдаче спецодежды для персонала пищеблока; план мероприятий по дезинфекции и дератизации пищеблока; журнал по технике безопасности персонала на пищеблоке; график генеральной уборки пищеблока; график текущего ремонта пищеблока; программу производственного контроля; журнал контрольных проверок пищеблока	Август	Зам. директора по АХР
Подготовить для заведующей школьной столовой папку «Формирование рациона	август	Зам. директора по АХР (ответственный по питанию)

питания», в которую включить: общие требования к качеству услуг по организации питания обучающихся и формированию их рационов питания; номенклатуру пищевых продуктов, используемых при питании обучающихся в школьной столовой; номенклатуру пищевых продуктов для использования в составе рационов питания детей школьного возраста в пришкольном оздоровительном лагере; рекомендуемую форму типового рациона (примерного меню) питания обучающихся; рекомендуемый ассортимент блюд и кулинарных изделий для организации питания обучающихся; рекомендуемый ассортимент блюд и кулинарных изделий, реализуемых в свободной продаже (буфетной продукции); примерный перечень пищевых продуктов для организации питания детей при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий, в пути следования к месту отдыха		
--	--	--

и обратно; количественные наборы пищевых продуктов для формирования рационов питания детей и подростков школьного возраста в общеобразовательных учреждениях; рекомендуемую массу порций блюд, кулинарных изделий и готовых продуктов промышленного производства; нормы физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии;		
Подготовить пакет документов по производственному контролю качества питания, который включает: журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья; журнал контроля рациона питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции; журнал визуального производственного контроля пищеблока; журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе); журнал регистрации температурно-	август	Зам. директора по АХР (ответственный по питанию)

влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах; журнал учета обогащения микронутриентами рациона питания; журнал витаминизации блюд; журнал ежедневного мониторинга охвата обучающихся горячим питанием; журнал регистрации аварийных ситуаций; ведомость анализа используемого за неделю набора продуктов; программу производственного контроля соблюдения санитарного законодательства, качества и безопасности организации питания обучающихся; номенклатуру лабораторно-инструментальных методов исследования при проведении производственного контроля питания обучающихся		
Оформить уголок потребителя и разместить в нем следующие документы: приказ директора школы «Об организации горячего питания обучающихся»; список обслуживающего	сентябрь	Зам директора по АХР (ответственный по питанию)

персонала пищеблока; режим работы пищеблока; график посещения столовой школьниками различных классов; циклическое меню (для обучающихся в начальной школе); циклическое меню (для обучающихся на второй и третьей ступенях школы); план производственного контроля; график дежурства по столовой педагогов и обучающихся; книгу отзывов и предложений		
Провести мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	ежемесячно	Классные руководители
Утвердить график дежурства учителей и учащихся в школьной столовой	сентябрь	Ответственный за питание
3. Работа с родителями		
Провести классные родительские собрания, посвященные организации питания. Примерные повестки дня: - «Совместная работа семьи и школы по формированию у школьников культуры здорового образа жизни. Организация питания школьников»; - «Профилактика желудочно-кишечных,	По плану работы классных руководителей	Классные руковод

инфекционных и простудных заболеваний у школьников»; - «Питание школьника и его здоровье»; - «Основные правила оздоровительного питания»; - «Роль школьного питания в поддержании умственной и физической работоспособности обучающихся»; - «Здоровое питание — залог здоровья»; - «Как правильно составить рацион питания ребенка школьного возраста»; - «Питание, воспитание, образование»		
---	--	--

Организация питания

Использование новых форм в организации питания в школе.

За фразой «школьное питание» стоит здоровье наших детей. По данным валеологов, болезни органов пищеварения у детей и подростков занимают 3-е место. Поэтому важным фактором сохранения здоровья учеников является организация правильного питания не только дома, но и в школе. Специалисты считают, что ухудшение здоровья детей связано с неполноценным питанием, гиповитаминозами, химическими загрязнениями окружающей среды, отсутствием навыков и привычек здорового образа жизни.





Чтобы вырастить здорового ребенка необходимо создать условия для его полноценного воспитания и развития. Один из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие - организация качественного питания подрастающего поколения.

Организация питания в школах осуществляется в соответствии с законом РФ «Об образовании», Типовым положением о школе и другими законодательными и нормативными правовыми актами РФ, приказами и распоряжениями уставом и локальными актами образовательного учреждения, договорами, заключенными между управлением образования, образовательным учреждением и предприятием питания. Организация рационального питания детей и подростков в городе Чебоксары продолжает оставаться одним из основных направлений деятельности системы образования.

Комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания обучающихся.

В нашей школе работает комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания обучающихся. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Москвы приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения, договором, заключенным между образовательным учреждением и предприятием питания.

Состав комиссии утверждается приказом руководителя школы на каждый учебный год. Председатель комиссии – директор школы.



Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседания комиссии оформляются протоколом и доводятся до сведения администрации учреждения.

Состав комиссии по организации и качеству питания:

Н.И. Зотова – директор школы, председатель комиссии;

В.Ю. Сорокина - заместитель директора по УВР, член комиссии;

С.Г. Васильева – школьный врач от МУЗ «ГДБ № 4», член комиссии;

В.В. Тортева – заведующая производством школьной столовой;

Д.В. Кулешова – член Управляющего совета

Состав комиссии по производственному контролю:

В.Ю.Сорокина – заместитель директора по УВР, ответственный за организацию питания;

А.Н.Чернова – представитель Управляющего совета школы;

О.Н. Грунина – представитель Управляющего совета школы;

Н.В. Гурьева – медсестра от МУЗ «ГДБ № 4» г. Чебоксары;

В.В. Тортева – заведующая производством от ООО «Спектр».

Питание учащихся осуществляет комбинат школьного питания «Спектр».

Разработана и утверждена:

1. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
3. За соответствием рационов питания утвержденному меню;
4. За качеством готовой продукции;
5. За санитарным состоянием пищеблока;

6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
7. За организацией приема пищи обучающимися;
8. За соблюдением графика работы столовой и буфета.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Привлекает родительскую общественность к организации и ежедневному контролю за питанием обучающихся.

Утверждаю

Директор МОУ СОШ № 14

_____ Е.В.Бухалина

Программа производственного контроля организации питания обучающихся МОУ СОШ №14 на 2013-2014 учебный год

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания.

- 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 работников пищеблока.
- Дезинфицирующие мероприятия.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования.	1 раз в год	завхоз	Акт готовности к новому уч. г.
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Ответственный за организацию питания	Аналит. справка
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно, 2 раза в неделю	Медсестра, заведующая столовой	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра, Заведующая стол.	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Зав. Стол., медсестра	Протокол проверки

7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Заведующая стол., медсестра	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание, медсестра	Акт проверки
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Зав. производством медсестра, отв. за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель, классные руководители	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, зав. Стол.	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации техн. и холод. оборудов.	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медсестра	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, медсестра	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз ТБО	В течение года	Зав. стол., завхоз	Акт проверки

Аналитическая справка производственного контроля по соблюдению санитарных правил, выполнению санитарно-противоэпидемиологических мероприятий и организации питания за 1 четверть 2012-2013 учебного года

На основании приказа по №175 от 23.08.12 в школе с организовано горячее питание.

При организации питания руководствуемся муниципальным положением. Главная цель – увеличение % охвата учащихся двух разовым горячим питанием. Для достижения поставленной цели ведется большая работа:

1. Разработана программа производственного контроля организации горячего питания в школе, целью которой является создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

2. Ведется организационно – аналитическая работа: изданы приказы:

- №175 от 23.08.12 – «Об организации питания в школьной столовой»
- №186 от 01.09.12г.- «О создании бракеражной комиссии»
- от 01.09.12г. № 175/1– «Об определении списка учащихся МОУ СОШ №14 на льготное питание»

3. Вопрос об организации питания рассматривается на совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, заседаниях УС школы.

4. Организована **работа по улучшению материально – технической базы** столовой: с

сентября производился демонтаж устаревшего и установка нового оборудования.

5. Ведется работа по оформлению обеденного зала.

6. Питание организовано согласно 10 – ти дневному меню. Меню и технологические карты разработаны с учетом новых требований САНПиН.

7. Ведется работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся.

8. Осуществляется **ежедневный контроль** за работой столовой администрацией школы, проводятся целевые тематические проверки.

9. Систематически бракеражной комиссией осуществляется контроль за соответствием получаемых продуктов детскому рациону и проведением бракеража сырой и готовой продукции. В школьной столовой **в наличии вся необходимая документация:**

- бракеражный журнал готовой продукции
- бракеражный журнал сырой продукции
- бракеражный журнал готовой продукции
- журнал проведения генеральной уборки школьной столовой
- журнал учета приготовления дез.средств
- журнал витаминизации продуктов.

Ежедневно медицинский работник школы осуществляет контроль за ведением документации, производится отбор суточных проб.

10. Приступили к реализации программы «Школьное молоко» для учащихся 1-4 классов. Ежедневно учащиеся 1-4 классов получают молоко согласно графику.

Питание обучающихся осуществляется по графику на переменах, продолжительностью 20 минут. График питания вывешен в столовой, учащиеся с графиком ознакомлены. Организовано дежурство по столовой, учащиеся питаются в присутствии классного руководителя и дежурного администратора. Питьевой режим и режим мытья рук организованы. На начало учебного года в школе изданы все необходимые приказы по организации питания, создана комиссия по контролю за питанием. Вся необходимая документация имеется и заполняется в соответствии с требованиями. Санитарное состояние пищеблока соответствует нормам. В обеденном зале уютно и чисто. Контроль за санитарным состоянием пищеблока осуществляется медицинскими работниками школы. Температурный режим холодильного оборудования соблюдается. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологические карты на приготовление блюд имеются. Меню вывешивается ежедневно на стенде в столовой. Анализ меню позволяет сделать вывод, что ассортимент блюд разнообразен. Оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие средства имеются.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования.	1 раз в год	завхоз	Акт готовности к новому уч. г.
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Ответственный за организацию питания	Аналит. справка
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно, 2 раза в неделю	Медсестра, заведующая столовой	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра, Заведующая стол.	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Зав. Стол., медсестра	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Заведующая стол., медсестра	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся 10-	Ежедневное меню, 10-дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание, медсестра	Акт проверки

	дневному меню				
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Зав. производством медсестра, отв. за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель, классные руководители	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, зав. Стол.	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации техн. и холод. оборудов.	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медсестра	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, медсестра	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз ТБО	В течение года	Зав. стол., завхоз	Акт проверки

Аналитическая справка по организации питания за сентябрь 2013-2014 учебного года

(санитарно-гигиенический режим пищеблока, личная гигиена; суточное хранение проб; ведение документации; соблюдение должностных инструкций и правил ТБ, ОТ).

Рекомендации:

1. Устранить замечания по справке по организации питания до 26.02.2009г.
2. Постоянно соблюдать санитарно-гигиенический режим пищеблока в соответствии с нормами СанПиНа.

3. Систематически и аккуратно вести документации по питанию.

Директор _____ Е.В.Бухалина

при директоре
Е.А.;



от 24.02.2009г.

Присутствовали: ответственный по питанию-Дулина

мед.сестра- Деревянко В.Т.
кладовщик – Савченко Е.Н.
шеф-повар – Геримсултанова Л.В.
помощник повара - Тонян С.П.

Повестка.

1. Организация состояния питания в 1 квартале 2009г.
2. Рекомендации совещания по организации питания в ОО от 20.02.2009г.

Слушали:

1. Директора школы Бухалину Е.В. по вопросам нормативно-правовой базы питания; по выполнению новых норм СанПиНа. Внесено предложение: 2 раза в месяц (2-ой и 4-ый четверг) повторять и отрабатывать правила СанПиНа.
2. Ответственный по питанию Дулина Е.А. ознакомила со справкой по организации питания в школе, с основными рекомендациями совещания по организации питания в ОО (санитарно-гигиенический режим пищеблока, личная гигиена; суточное хранение проб; ведение документации; соблюдение должностных инструкций и правил ТБ, ОТ).

Постановили:

1. Устранить замечания по справке по организации питания до 26.02.2009г.
2. Постоянно соблюдать санитарно-гигиенический режим пищеблока в соответствии с нормами СанПиНа.
3. Систематически и
по питанию.

аккуратно вести документации



1. _____ 3.
2. _____ 4.
Директор: _____ Е.В.Буха

Приказы

- [ПРИКАЗ № О – 275 от 30.08.2012 " О создании комиссии по контролю за качеством питания учащихся школы"](#)
- [Комплексно-целевая программа организации и развития школьного питания муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 64» города Чебоксары Чувашской Республики на 2012-2013 учебный год](#)
- [Комплексный план мероприятий по пропаганде здорового питания школьников в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №64» г. Чебоксары ЧР на 2012-2013 учебный год](#)
- [ПРИКАЗ от 30.08.2012 № О – 277 "О создании бракеражной комиссии"](#)

Утверждаю

Директор МБОУ «СОШ № 64» г. Чебоксары

_____ Н.И.Зотова

Приказ № _____ от «___» _____ 2012 г.

ПЛАН

**реализации мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся
в МБОУ «СОШ № 64» г. Чебоксары на 2012 – 2013 учебный год**

№	Наименование мероприятия	Дата начала	Дата окончания	Ответственный
Укрепление материально-технической базы школьной столовой				
1.	Проведение инвентаризации помещений школьной столовой, инженерных коммуникаций и других составляющих, составление техпаспорта пищеблока	Сентябрь 2012	Сентябрь 2012	Александрова А.И., зам. директора по АХР
2.	Проведение ремонтных работ в школьном пищеблоке	Июль 2012	Июль 2012	Александрова А.И., зам. директора по АХР
3.	Подготовка технических спецификаций для закупки технологического оборудования в школьный пищеблок	Сентябрь 2012	Сентябрь 2012	Тортева В.В., зав. производством
4.	Заключение контрактов на поставку технологического оборудования в школу	Январь 2013	Март 2013	Зотова Н.И., директор
5.	Поставка технологического оборудования в школьный пищеблок	Январь 2013	Март 2013	Тортева В.В., зав. производством
6.	Установка, монтаж и пусконаладочные работы технологического оборудования пищеблоков пилотных школ.			Александрова А.И., зам. директора по АХР Тортева В.В., зав.

№	Наименование мероприятия	Дата начала	Дата окончания	Ответственный
7.	Проведение группового обучения по эксплуатации нового кухонного оборудования			производством Тортева В.В., зав.
8.	Заседание рабочей группы по вопросу «Результаты исполнения муниципальных контрактов по поставке, демонтажу и монтажу кухонного оборудования школьных пищеблоков, проведение ремонтно-строительных работ в пищеблоках школьных столовых»			производством Зотова Н.И., директор

Проведение мероприятий по повышению пищевой ценности продуктов питания обучающихся с учетом территориальных особенностей и сезонности потребления, доступности, качества школьного питания, разнообразия рациона питания обучающихся

1.	Организация витаминных столов, диетического питания. Обеспечение столовой йодированными продуктами, в том числе оптимизация рационов питания детей пищевыми продуктами, обогащенными комплексами витаминов и микроэлементами (на основе циклических меню)	Сентябрь 2012	Июнь 2013	Тортева В.В., зав. производством
	Введение в школьное питание продуктов, обогащенных витаминами, микро- и макроэлементами и нутриентами			
2.	Разработка примерных рационов питания с учетом физиологических потребностей обучающихся	Сентябрь 2012	Июнь 2013	Тортева В.В., зав. производством
3.	Разработка циклических меню, меню диетического питания, ассортимента буфетной продукции, индивидуальных меню	Сентябрь 2012	Июнь 2013	Тортева В.В., зав. производством

Улучшение профессионально-кадрового состава предприятий школьного питания

1.	Участие в семинарах по обучению персонала предприятий школьного питания	Январь 2013	Март 2013	Тортева В.В., зав. производством
----	---	-------------	-----------	----------------------------------

Информационное обеспечение реализации проекта

1.	Цикл классных часов по курсу «Основы здорового питания», в 1 - 11 классах	Сентябрь 2012	Май 2013	Кудрявцева С.Г., зам. директора по ВР
2.	Разработка и внедрение силами волонтеров учебно-просветительской программы по обучению школьников основам рационального питания.	Сентябрь 2012	Май 2013	Кудрявцева С.Г., зам. директора по ВР
3.	Поддержка Интернет-страницы на сайте школы, освещающих совершенствование школьного питания.	Сентябрь 2012	Июнь 2013	Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР
4.	Обеспечение информационной поддержки пропаганды здорового питания, в том числе через СМИ, привлечение внимания родительской общественности к проблеме	Сентябрь 2012	Июнь 2013	Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР

№	Наименование мероприятия	Дата начала	Дата окончания	Ответственный
	здорового питания.			
5.	Участие в конкурсах и смотрах, направленных на повышение мотивации общеобразовательных учреждений по формированию позитивного бренда школьного питания	1 раз в квартал		Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР Кудрявцева С.Г., зам. директора по ВР
6.	Оформление обеденных залов и соответствующих информационных стендов для родителей	В течение года		Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР Кудрявцева С.Г., зам. директора по ВР
7.	Освещение хода реализации мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся на родительских собраниях	В течение года		Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР Кудрявцева С.Г., зам. директора по ВР
Мониторинговое сопровождение проекта				
1.	Проведение мониторинга состояния здоровья учащихся; внедрение единого научно обоснованного сбалансированного рациона питания школьников на основе исследования здоровья школьников и существующего рациона питания.	Ноябрь 2012	Июнь 2013	Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР
2.	Проведение опросов родителей и детей по вопросам качества и организации школьного питания	В течение года		Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР
3.	Проведение социологических исследований по вопросам качества предоставляемых услуг по организации школьного питания.	В течение года		Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР
4.	Мониторинг охвата горячим питанием	В течение года		Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР
5.	Подготовка необходимой отчетности по реализации мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся	По мере запросов		Сорокина В.Ю., зам. директора по УВР

МБОУ «СОШ № 64» г. Чебоксары

ПРИКАЗ

15.08.2012

№ О-257

Об организации питания

учащихся

На основании Постановления администрации г. Чебоксары ЧР от 12.09.2007 № 214 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях г. Чебоксары», с целью организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 64» г. Чебоксары

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по льготному питанию в следующем составе:

Зотова Н.И. – директор школы, председатель комиссии;

В.Ю.Сорокина - заместитель директора по УВР, член комиссии;

Маслова Т.А. – социальный педагог

Н.В. Гурьева – медсестра от МУЗ «ГДБ № 4» г. Чебоксары, член комиссии;

Базарнова Т.А.- председатель профсоюзной организации школы, член комиссии;

Кулешова Д.В.– представитель Управляющего совета школы, член комиссии.

2. Утвердить:

2.1 график питания классов в школьной столовой в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.2.11.78-02 от 28.11.2002 г. № 44:

8.45 – 9.00 – 1, 2 классы (завтрак)

9.45 – 10.05 – 3, 4 классы (завтрак)

10.50 – 11.10 – 5-10 классы (обед)

11.55 – 12.15 – 1, 2 классы (обед)

13.00 – 13.15 – 3, 4 классы (обед)

14.00 - полдник

2.2 график дежурства учителей по столовой на 2012-2013 уч. год (Приложение № 1)

3. Назначить:

3.1 ответственным за организацию школьного питания заместителя директора по УВР Сорокину В.Ю.;

3.2 ответственным за организацию льготного питания детей из многодетных и социально неблагополучных семей социального педагога Маслову Т.А.;

4. Ответственному за организацию льготного питания детей из многодетных и социально неблагополучных семей социальному педагогу Масловой Т.А.:

- вести систематизированный учет заявлений на предоставление льготного питания от родителей или лиц, их заменяющих;

- вести журнал регистрации поступающих заявлений;

- создать базу данных по малоимущим, социально незащищенным, малообеспеченным и многодетным семьям (справки о составе семьи, справки, подтверждающие статус малообеспеченной семьи, одиноких матерей, разведенных, вдов и др.).

5. Предоставить питание на платной основе всем обучающимся по их желанию за счет родительских средств.

6. Предоставить льготное питание учащимся из расчета в количестве до 10% от общего количества обучающихся в школе, из них: 4% освобождаются полностью, 6% - до половины стоимости.

7. Классным руководителям в срок до 12.09.2012 г. предоставить на рассмотрение комиссии по льготному питанию следующие документы:

- заявление от родителей или лиц, их заменяющих;
- акт обследования семьи.

8. Комиссии по льготному питанию рассмотреть заявления от родителей или лиц, их заменяющих до 15.09.2012 г.

9. Классным руководителям:

9.1. Систематически проводить разъяснительную работу с учащимися и их родителями о необходимости горячего питания.

9.2. Добиваться максимального охвата детей своего класса горячим питанием и еженедельно докладывать о количестве питающихся заместителю директора по УВР Сорокиной В.Ю.

9.3. Оформить до 15.09.2012 г. на вновьприбывших учащихся документы для получения карт оплаты питания по безналичному расчету.

9.4. Присутствовать в столовой при приеме пищи учащимися, в целях контроля за питанием.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «СОШ № 64» г. Чебоксары _____ Н.И.Зотова



Перечень необходимых документов на бесплатное питание

1.Заявление

В зависимости от категории предоставляются соответствующие документы:

- 2.Удостоверение многодетной семьи;
- 3.Документы, подтверждающие опекунов;
- 4.Документы, подтверждающие, что ребенок сирота;
- 5.Удостоверение, если ребенок – инвалид;
- 6.Удостоверение, подтверждающее инвалидность(1или2 группы) члена семьи обучающегося.
- 7.Малообеспеченные семьи предоставляют справки о доходах обоих родителей - (2НДФЛ), справку о составе семьи, справку из соцзащиты.

Малообеспеченной считается семья, в которой прожиточный минимум на каждого члена семьи не превышает прожиточный минимум установленный в городе Чебоксары на необходимый период времени (см. информацию в Интернете). Если ребенок воспитывается одним родителем, то предоставляются документы, подтверждающие это социальное положение родителя (свидетельство о расторжении брака, документ о потере кормильца, документ матери одиночки) и справка о доходах (2НДФЛ) одного родителя.

Документы на бесплатное питание и компенсацию за питание необходимо предоставлять один раз в учебном году (2012-2013 уч. год)

до 20 сентября 2012г.

Необходимые документы предоставляются классному руководителю и рассматриваются каждым классным коллективом на родительском собрании класса. Затем документы каждого из учащихся рассматриваются и утверждаются на заседании комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

(Необходимую информацию можно получить по тел. 31-33-01)



Обязанности дежурного ученика по столовой

1. Дежурные обязаны соблюдать гигиенические требования:
коротко подстригать ногти; тщательно вымыть руки; убрать волосы под косынку, шапочку, не ходить с распущенными волосами.
2. Надеть соответствующую форму: фартуки, нарукавники, косынки или шапочки. Не выходить за пределы столовой в этой одежде.
3. Соблюдать осторожность при подаче пищи на столы.
4. Не допускать нахождения учащихся в столовой в верхней одежде.

Обязанности дежурного учителя по столовой

1. Следить за порядком в столовой.

2. Проверять, соблюдают ли учащиеся гигиенические навыки мытья рук перед приёмом пищи.
 3. Контролировать сопровождение классов в столовую классными руководителями.
 4. Проверять, как учащиеся убирают за собой посуду со столов.
-



ИНСТРУКЦИЯ №1

по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности для учителя и классного руководителя в школьной столовой

Возможные опасности получения травм.

- 1. Во время движения по лестницам.**
- 2. Во время приема пищи.**

До начала следования в столовую и в столовой.

1. Классный руководитель проводит с учащимися инструктаж по правилам движения из класса в столовую, правилам приема пищи, правилами пользования столовыми приборами, дисциплине и порядку в обеденном зале, выполнением санитарно-гигиенических правил. По пути в столовую и в обеденном зале классный руководитель или учитель, проводивший урок строем ведет учеников в столовую, соблюдая правила движения по школе.

- 2. Следит за тем, как учащиеся моют руки перед едой.**

3. Без суеты рассаживает учащихся за обеденными столами.
4. Следит за соблюдением дисциплины и порядка во время приема пищи.

После приема пищи.

1. Следит за сдачей посуды на мойку, уборку стола
 2. Организует спокойный выход учеников из столовой.
-