

Отчет
о выполнении Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
за 2 полугодие 2024-2025 уч. год. в МБОУ «Гимназия №95»

Цель производственного контроля - Обеспечение безопасности и безвредности для гимназии и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Питание детей в гимназии регламентировано требованиями СанПиН .

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

В состав бракеражной комиссии вошли:

Орач В.В.- заместитель директора по АХР,

Лелихова О.Н.- заместитель директора по УВР,

Синичкина Л.С.-ответственная по питанию, учитель начальных классов,

Чуприна Е.Г.-заведующая производством.

Все сотрудники пищеблока, члены бракеражной комиссии прошли ежегодный периодический осмотр, санитарно-гигиеническое обучение. В течение 2024-2025гг. были заключены контракты на поставку продуктов питания:

Договор (контракт)	Наименование предприятия	Реквизиты	Наименование продукции
№ 166 от 30.12.2021	ООО «Развилкино»	346822, Ростовская область, г. Батайск, пер. Дальний, 10В ИНН 6141047059	Говядина и печень
№ 167 от 30.12.2021	ООО «Развилкино»	346822, Ростовская область, г. Батайск, пер. Дальний, 10В ИНН 6141047059	Свинина охлажденная
№ 168 от 30.12.2021	ООО «Развилкино»	346822, Ростовская область, г. Батайск, пер. Дальний, 10В ИНН 6141047059	Колбасные изделия, сардельки и сосиски
№ 169 от 30.12.2021	ИП Денисов Н.Е.	344092, г. Ростов-на-Дону, пр. Космонавтов, 5Б, кв.57 ИНН 616117582851	Яйцо куриное

№ 171 от 30.12.2021	ООО «ДОНКОНТРАКТ ПЛЮС»	344016, г. Ростов-На-Дону, пер. 1-й Машиностроительный, здание 3М, этаж/помещ. 2/30Б ИНН 6168115620	Масло сливочное и сыры
№ 172 от 30.12.2021	ООО «ДОНКОНТРАКТ ПЛЮС»	344016, г. Ростов-На-Дону, пер. 1-й Машиностроительный, здание 3М, этаж/помещ. 2/30Б ИНН 6168115620	Молоко, кисломолочные продукты, творог и сметана
№ 173 от 30.12.2021	ООО «ДЗСБ»	344091, г. Ростов-на-Дону, пр. Стачки, 245 ИНН 6168054656	Крупы, макароны, сахар, соль и мука
№ 174 от 30.12.2021	ООО «ДЗСБ»	344091, г. Ростов-на-Дону, пр. Стачки, 245 ИНН 6168054656	Консервированные бобовые, кукуруза, томатная паста, масло растительное, сок, сухофрукты, чай весовой и пакетированный
№ 175 от 30.12.2021	ООО «Хлебокомбинат Аксайского райпо»	346720, Ростовская область, г. Аксай, ул. Гулаева, 40 ИНН 6102000995	Хлеб пшеничный и Бородинский
№ 176 от 30.12.2021	ООО «Продовощторг»	344091, г. Ростов-на-Дону, пр. Стачки, 245 ИНН 6168083960	Картофель, чеснок, зелень, соленые овощи
№ 177 от 30.12.2021	ООО «Продовощторг»	344091, г. Ростов-на-Дону, пр. Стачки, 245 ИНН 6168083960	Фрукты
№ 178 от 30.12.2021	ООО «Продовощторг»	344091, г. Ростов-на-Дону, пр. Стачки, 245 ИНН 6168083960	Морковь, лук, свекла, капуста
№ 179 от 30.12.2021	ООО «Продовощторг»	344091, г. Ростов-на-Дону, пр. Стачки, 245 ИНН 6168083960	Сельдь в масле, тушка минтая
№ 180 от 30.12.2021	ООО «Соломко»	344091, г. Ростов-на-Дону, пр. Стачки, 245 ИНН 6168028310	Сок 0,2л, вода негазированная
№ 181 от 30.12.2021	ООО «Полайс»	344090, г. Ростов-на-Дону, ул. Доватора, 150/2 ИНН 6168046060	Замороженные овощи, фрукты, тесто, блины, пельмени, вареники
№ 182 от 30.12.2021	ИП Железняк А.В.	347924, Ростовская область, г. Таганрог, ул. Черняховского, 20 ИНН 615424242005	Бакалейные товары
№ 184 от 30.12.2021	ООО «Лучшие напитки»	346715, Ростовская обл, Аксайский р-н, п. Темерницкий, ул. Спортивная, 10, кор.Ф ИНН 6102067453	Напитки, чай и соки

№ 1 от 10.01.2022	ООО «Полайс»	344090, г. Ростов-на-Дону, ул. Доватора, 150/2 ИНН 6168046060	Замороженная компотная смесь
№ 2 от 10.01.2022	ИП Железняк А.В.	347924, Ростовская область, г. Таганрог, ул. Черняховского, 20 ИНН 615424242005	Фасоль
№ 9 от 02.02.2022	ИП Даллари Р.О.	109145, г. Москва, ул. Пронская, 9, к.1, кв.8 (юридический) 346518, Ростовская область, г. Шахты, ул. Дачная, 288 (фактический) ИНН 615508885669	Коктейли молочные
№ 14 от 03.03.2022	ИП Пятаков А.А.	ИНН 616603163859	Пюре фруктовое, йогурт

Раздел II (основной). Результаты производственного контроля за отчетный период.

Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность	Результаты
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Медицинский работник Зам. директора по УВР Зав. производством	В течение учебного года нарушений не выявлено
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Медицинский работник бракеражная комиссия	Замечаний не выявлено
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на дезинфекции и дератизации № 1 от 18.04.2024г. Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве ИП	Зав. производством	Без замечаний
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Медицинский работник	Все сотрудники прошли медицинский осмотр и гигиеническое обучение своевременно

Наличие санитарно- эпидемических заключений,	Ежедневно	Медицинский работник Зав. производством	Без замечаний
Наличие санитарно- эпидемических заключений,	Ежедневно	Медицинский работник Зав. производством	Без замечаний
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Медицинский работник, бракеражная комиссия	Без замечаний
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Медицинский работник, бракеражная комиссия	Без замечаний
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Медицинский работник	Без замечаний
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия мед. работник	Без замечаний
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно(холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия мед. работник	Без замечаний
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Медицинский работник	Без замечаний
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Медицинский работник Зам. директора по УВР	Без замечаний
Контроль за отходами	Ежедневно (своевременный вывоз)	Медицинский работник, зам. директора по АХР	Без замечаний
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные)	Медицинский работник, бракеражная комиссия.	Без замечаний
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зав. производством	Соответствует санитарным требованиям
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Медицинский работник	Соответствует требованиям технологических карт
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Классные руководители	Без замечаний

Раздел III. Конструктивная деятельность службы производственного контроля (мероприятия по результатам контроля).

Из числа родителей создана комиссия общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия). В соответствии с утвержденным графиком в течение 2 полугодия 2024-2025 учебного года осуществлялся родительский контроль за организацией горячего питания школьников.

Тематические проверки пищеблока показали, что не было ни одного случая несоответствия меню и отпускаемой продукции, недовесов. Качество пищи соответствует хорошему уровню. Систематический контроль за организацией приема пищи показал, что культура поведения наших школьников на удовлетворительном уровне.

Ежедневно на сайте образовательного учреждения выставляется меню.

Культурных навыков поведения в местах общественного питания, соблюдение правил этикета и личной гигиены при приеме пищи, бережного отношения к школьному имуществу – это задачи, которые необходимо решать в дальнейшем.

Анализ работы комиссии показывает, что основные направления деятельности комиссии выполняются. В МБОУ «Гимназия №95» действует налаженная система учета и контроля бесплатного питания. Комиссией осуществляются тематические проверки пищеблока:

- готовность к началу каждой четверти;
- проверка качества готовой продукции, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации;
- соблюдение норм раздача готовой продукции;
- технического состояния пищеблока и оснащения инвентарем;
- обеспечение пищеблока моющими средствами.

Раздел IV. Дисциплинарные меры воздействия, примененные к работникам за отчетный период.

Дисциплинарные меры к работникам за отчетный период не применялись.

Раздел V. Состояние здоровья детей и подростков.

На протяжении 2 полугодия 2024-2025 учебного года у обучающихся случаев инфекционных заболеваний не выявлено.

Раздел VI. Результативность и эффективность системы производственного контроля.

В процессе реализации программы производственного контроля можно сделать следующий вывод:

в столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале; ведется регулярный контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса, на что имеется соответствующая документация; ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и готовой кулинарной продукции). Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержатся в чистоте и уюте, влажная уборка проводится 2 раза в течение дня, проводится уборка с добавлением дезинфицирующих средств. Ежедневно уделяется

особое внимание контингенту питающихся учащихся, их режиму питания и гигиене приема пищи. Рацион питания соответствует меню, согласованному с Роспотребнадзором, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены). Режим питания детей осуществляется по графику, с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест. Сотрудники столовой всегда в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям, обеспечивают высокий культурный уровень общения с детьми. На рабочих местах персонала столовой созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Отзывы учащихся, родителей, педагогов гимназии о работе персонала столовой хорошие.

Обработка сырых и вареных продуктов проводилась на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Организация питания осуществлялась на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдались щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применялась жарка.

При обработке овощей соблюдались следующие требования: овощи сортировались, мылись и очищались. Очищенные овощи повторно промывались в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистились непосредственно перед варкой и варились в подсоленной воде (кроме свеклы).

Выдача готовой пищи проводилась только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Масса порционных блюд соответствовала выходу блюда, указанному в меню.