

**ОТЧЕТ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И ОБЕСПЕЧЕНИЮ  
ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА ОБУЧАЮЩИХСЯ ГБОУ  
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 17 ЗА 2017-2018 УЧЕБНЫЙ ГОД**

В 2017-2018 учебном году организация питания и питьевого режима обучающихся 1 – 12 классов в ГБОУ Школа-интернат № 17 осуществлялась в соответствии с Приказом ДОГМ № 2168 от 30 декабря 2010 года «Об организации питания обучающихся государственных образовательных учреждений системы Департамента образования города Москвы».

Исполнителем по Гражданско-правовому договору №17-ОУПИТ-17/19 от 28 июня 2017 года на оказание услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся было Общество с ограниченной ответственностью «Школьник-ЮЗ».

Телефон территориального управляющего- 8-929-622-29-67 Малюк Ярослав Олегович.

Телефон бухгалтерии 8-499-424-04-24 Татьяна Владимировна Трембовецкая.

При организации питания учащихся в 2017-2018 учебном году реализовывались следующие задачи: создание условий, способствующих укреплению здоровья; формированию навыков правильного питания; увеличение охвата учащихся горячим питанием; пропаганда здорового питания.

Для достижения поставленных задач была организована работа по координации и контролю в сфере школьного питания, проведены мероприятия по улучшению форм обслуживания и материально-технической базы школьной столовой. В обеденном зале было заменено напольное покрытие. В помещениях пищеблока установлено дополнительное оборудование: резервный источник горячей воды; бактерицидная установка для обеззараживания воздуха; овощерезка; емкости для приготовления пищи из нержавеющей стали; психрометр в помещение для хранения питьевой воды. Регулярно проводится проверка и ремонт теплового и холодильного оборудования.

Приготовление пищи производилось непосредственно на пищеблоке школы-интерната в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.



Комбинат питания поставляет продукты, требующие наименьшей дополнительной обработки, мясные полуфабрикаты, очищенные и герметично упакованные овощи, что дает возможность сохранить не только их вкусовые качества, но и пищевую ценность.

Бригада сотрудников пищеблока в течении года работала посменно-первая смена с 6.00 до 14.00, вторая смена с 14.00 до 20.00.

В ходе оказания услуг из-за выявленных недостатков в профессиональной деятельности сотрудников пищеблока, производилась частая замена поваров.

В школе работает посудомоечная машина, обеспечивающая мытье и опшаривание посуды. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции до одних суток. В помещении столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место. Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшения рациона питания обучающихся школы, улучшение качества блюд, повышение культуры обслуживания, соблюдение санитарно-гигиенического режима в школьной столовой – ключевая цель организации питания.

Информационный стенд, расположенный при входе в школьную столовую постоянно обновлялся.

В текущем учебном году была проведена проверка МосГИК и осуществлялся видеомониторинг ГКУ Дирекция Департамента образования оказания услуг по организации питания. В ходе проверки МосГИК были выявлены следующие нарушения: нарушение технологии приготовления пищи; поставка продуктов в меньшем количестве, чем указано в ведомости; продукты поставлялись без маркировки; продукты ненадлежащего качества и с нарушением термического состояния.

По фактам выявленных нарушений в адрес ООО «Школьник-ЮЗ» был направлен претензионный акт с требованиями об устранении выявленных нарушений. Специалист по организации питания школы была уволена.

В отчет периоде было ходе видеомониторинга было зафиксировано 3 (три) случая нарушений сотрудниками пищеблока. Это нарушение технологии приготовления пищи; нахождение сотрудников на пищеблоке без специальной одежды. В целях недопущения подобных нарушений в адрес ООО «Школьник-ЮЗ» были направлены претензионные акты. Территориальным управляющим проведены дополнительные инструктажи, виновные лица наказаны в дисциплинарном порядке.

В течение учебного года контроль за организацией питания, качеством приготовленной пищи, санитарным состоянием обеденного зала, столовых приборов осуществляла администрация школы, члены бракеражной комиссии



и комиссией по контролю за организацией и качеством питания, созданными в начале учебного года. В ходе указанного контроля были зафиксированы следующие нарушения: курение сотрудников ООО «Школьник-ЮЗ» на территории образовательной организации; нарушение технологии приготовления пищи; закладка продуктов при приготовлении блюд не полном объеме. По фактам выявленных нарушений в адрес ООО «Школьник-ЮЗ» направлялись претензионные акты с требованием об устранении недостатков.

Основными направлениями деятельности бракеражной комиссии являются контроль:

- за целевым использованием продуктов питания;
- за качеством завтраков, обедов и полдников;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за соблюдением срока поставки и реализации продукции;

Члены комиссии проводят бракераж сырой и готовой продукции, ведут контроль за организацией торговли в школьном буфете, соответствие контрольному весу выдачи порций завтраков и обедов. Питание учащихся находится под постоянным контролем бракеражной комиссии. На протяжении всего года комиссия решала вопросы своевременного и качественного питания учащихся.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологические карты на приготовление блюд имеются. Анализ меню позволяет сделать вывод, что ассортимент блюд разнообразен. Контроль за поступлением и качеством продуктов осуществляется также комиссией школы по контролю за организацией и качеством питания.

В течение учебного года велась претензионная работа. Была выставлена 1 претензия (без штрафных санкций) и предъявлено 25 претензионных актов (в прошлом году 12). Основными претензиями были: недозов продуктов; нарушение технологии приготовления пищи; несвоевременный завоз буфетной продукции.

Недостатки, указанные в претензионных актах устранялись в указанные сроки.

В течение года для учащихся школы-интерната было организовано бесплатное пятиразовое горячее питание. Интервалы между приемами пищи не превышали 3-4 часов. Пища готовилась в соответствии с 20-дневным циклическим меню.

Питание школьников осуществлялось организованно, согласно установленному графику (завтрак 8.00, 2 завтрак-10.50, обед первые классы 13.00, обед с 2 по 12 классы- 13.40, полдник-17.00, ужин 19.00). График



питания обучающихся составлен таким образом, чтобы все школьники могли своевременно получить горячее питание.

Стоимость рационов питания для обучающихся составляла: завтрак – 82,78 рублей; второй завтрак – 23,27 рублей; обед – 152,49 рублей; полдник – 56,09 рублей; ужин – 109,01 рублей.

Для сотрудников школы-интерната организовано горячее питание за счет их собственных средств. Стоимость завтрака составляла 76,35 рубля, обеда-134,33 рублей, ужина 93,30 рублей. В отчетный период платным питанием было обеспечено 12 сотрудников школы.

Столовая в полной мере обеспечена качественной, доступной по цене и разнообразной по ассортименту буфетной продукцией. Платными услугами школьного буфета пользуются большинство учеников, а так же учителя, обслуживающий персонал школы и родители. В ассортименте школьного буфета всегда имелись в продаже: кондитерские изделия, сок, печенье, вафли, минеральная и фруктовая вода, чай в индивидуальной упаковке.

В текущем учебном году было организовано коммерческое (платное) горячее питание для сотрудников, родителей и обучающихся, которое пользовалось большим спросом. Услугами коммерческого питания ежедневно пользовались 15-20 человек.

В течение года периодически проводился опрос учащихся, классных руководителей, родителей учеников о работе школьной столовой и буфета. Основной задачей опроса являлось повышение эффективности обеспечения учащихся рациональным питанием с учетом физиологических особенностей организма, а также повышения уровня обслуживания в столовой и улучшения качества готовой продукции.

Согласно ранее проведенных опросов, в основном дети удовлетворены рационами питания, ассортиментом буфета и качеством обслуживания.

В целях организации качественного питания и осуществления контроля за работой ООО «Школьник-ЮЗ» были разработаны необходимые нормативные документы.

Заказ питания производился по 25 мая 2017 года включительно ежедневно за 5 дней до оказания услуги посредством отправления заявки по электронной почте Shkolnik\_uz@yandex.ru. Коррекция производилась по мере необходимости в соответствии с фактическим количеством присутствующих в классах и заявкам классных руководителей.

Также ежедневно заполнялся табель присутствия учащихся по классам и на основании него составлялась таблица факта питания, которая передавалась ежедневно заведующей производством для сервировки столов и расчета количества порций, необходимых каждому классу.



Ежедневно специалистом по организации питания заполнялись талоны и корсжки в абонементной книжке оказанных услуг по льготному и платному питанию, затем талоны передавались заведующему производством для составления товарного отчета.

Оплата оказанных услуг по обеспечению питания и питьевого режима осуществлялась своевременно в установленные сроки. Общая сумма оказанных услуг (за исключение мая) составляет 6 679 715,81 рублей (приложение 1).

Было поставлено 705 бутылей питьевой воды объемом 18,9 л.

Один раз в месяц подписывался реестр талонов, на основании которого составлялись акты сверки и акты приемки-передачи оказанных услуг.

Один раз в два дня проводилась внутренняя проверка пищеблока членами бракеражной комиссии. Результаты проверок заносились в книгу «Акты внутренних проверок пищеблока».

Вся поступающая продукция реализуется вовремя. Напитки разнообразные: молочные, компоты из сухофруктов, витаминные напитки, приготавливались в соответствии с меню.

Приготовление пищи ведётся на качественных жирах и маслах из свежих продуктов. Замечания со стороны детей, учителей и родителей к организации питания незамедлительно устранялись сотрудниками ООО «Школьник-ЮЗ». Срывов питания и задержек более 2-х часов не допускалось.

В ходе работы по организации и качеству питания были достигнуты следующие результаты:

- улучшено качество питания обучающихся за счет внедрения новых по технологическому приготовлению и сохранению продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности, и на основе этого:
  - снижены риски заболеваемости детей алиментарно-зависимыми заболеваниями; обеспечено сбалансированное питание школьников;
  - усилена система производственного контроля на этапах хранения, транспортировки и реализации продуктов питания в школьной столовой, с конечной целью добиться высокого качества и безопасности питания детей и подростков;

В целом работу коллектива пищеблока ООО «Школьник-ЮЗ» следует признать удовлетворительной.

#### **Задачи на 2018 - 2019 учебный год:**

1. Разработать необходимый пакет документов по организации школьного питания на новый учебный год.

2. Совместно с членами бракеражной комиссии продолжить работу по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил. Следить за состоянием здоровья школьников, нормами питания.
3. Вести постоянную работу по поддержанию чистоты и порядка в школьной столовой.
4. Совместно с классными руководителями и воспитателями продолжать работу по привитию культуры поведения учащимися во время приема пищи в школьной школе.
5. Постоянно вести пропаганду здорового образа жизни.
6. Своевременно проводить выверку движения учащихся (прибывшие - выбывшие) для правильного учета.
7. Привлекать родительскую общественность к вопросам организации питания и сохранения здоровья школьников.
8. Потребовать от ООО «Школьник –ЮЗ» укомплектовать пищеблок постоянными профессиональными сотрудниками (поварами).
9. Более активно вести претензионную работу.

Заместитель директора



В.К. Мирошенко