

ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ИЗ ОПЫТА РАБОТЫ



Оксана МИКУЛА, заместитель директора по воспитательной работе государственного учреждения образования «Средняя школа № 16 г. Гродно», руководитель районного методического объединения ответственных за организацию питания

Как часто нужно проводить заседания Совета по питанию?

Один раз в квартал и по мере необходимости.

Что следует указывать в разделе плана работы Совета по питанию «Контроль за организацией питания обучающихся»?

Приводим образец заполнения раздела.

Кто должен входить в состав бракеражной комиссии?

Представители администрации учреждения, заведующий производством или повар пищеблока учреждения, медицинский работник, дежурный по пищеблоку педагогический работник.

В соответствии со ст. 40 Кодекса об образовании учреждение образования создает необходимые условия для организации питания обучающихся.

Ответственность за организацию питания обучающихся и расходование бюджетных средств на эти цели, за соблюдение правил торгово-производственной деятельности и санитарно-гигиенических требований возлагается на руководителя учреждения образования. Поэтому организация качественного, безопасного, рационального и сбалансированного питания учащихся — одна из главных составляющих здоровьесберегающей среды школы.

Необходимые нормативные и организационно-правовые основы представлены в методических рекомендациях по организации питания в учреждениях образования,

утвержденных Министерством образования Республики Беларусь и Министерством антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь.

Справочно: традиционно такие методические рекомендации утверждаются ежегодно на новый учебный год. Так, методические рекомендации по организации питания в учреждениях образования в 2020/2021 году были утверждены 14.08.2020. В 2019 г. они были утверждены 16.08.2019, в 2018 г. — 17.10.2018 и т.д. На момент публикации данного материала утвержденных новых методических рекомендаций на 2021/2022 учебный год в базах правовых документов не содержалось. Предполагаем, что они появятся в течение августа-сентября.

При организации питания в первую очередь следует руководствоваться тремя видами документов: общие и специфические



санитарно-эпидемиологические требования, санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы. Также в условиях неблагоприятной эпидемиологической обстановки в части организации питания необходимо следовать Методическим рекомендациям по организации образовательного процесса в учреждениях образования в условиях распространения инфекции COVID-19 (утверждены Министерством здравоохранения Республики Беларусь от 25.08.2020).

Кроме республиканских, областных, городских и районных НПА в государственном учреждении образования «Средняя школа № 16 г. Гродно» действуют локальные документы.

В частности, разработаны и утверждены:

- график питания учащихся и рассадка классов в обеденном зале;
- графики дежурства по столовой представителей администрации школы, педагогов и классных коллективов.

На 1 сентября нового учебного года издаются следующие приказы:

- об организации питания обучающихся;
- о создании комиссий по организации питания обучающихся, в котором утверждаются составы Совета по питанию, комис-

сии по решению вопроса предоставления бесплатного питания за счет средств республиканского и городского бюджетов, бракеражной комиссии и распределяются их обязанности;

- о предоставлении обучающимся бесплатного питания;
- об организации диетического питания обучающихся;
- об организации горячего питания работников учреждения.

На основании Положения об административном обходе со стороны руководителя учреждения контролю подвергаются основные направления деятельности по организации образовательного процесса, в т.ч. и организация питания. Данный вид контроля включает мониторинговую и аналитическую деятельность Совета по питанию, деятельность бракеражной комиссии, реализацию программы производственного контроля, соблюдение алгоритма контроля за организацией питания в учреждении образования. Вопросы организации и контроля питания отражены в годовом планировании учреждения, заслушиваются на совещаниях при директоре (ежемесячно) и на педагогическом совете (по итогам полугодий).

Схема внутреннего контроля по организации питания



Для осуществления внутреннего контроля в столовой и на пищеблоке установлены восемь камер видеонаблюдения. Закрыты

запасные выходы из столовой, приход и уход работников пищеблока организованы через центральный вход с регистрацией в журнале.

В программе производственного контроля определены контрольные точки — это все контролируемые шаги от поступления сырья до подачи блюд (доставка и хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов; термическая обработка кулинарных изделий; соблюдение режимов мытья посуды, инвентаря; состояние технологического и холодильного оборудования; санитарное состояние производственных и бытовых помещений; личная гигиена работников объекта общественного питания; обращение с отходами; обеспечение лабораторного контроля). Регистрация результатов контроля по данной программе осуществляется в учетных журналах, которые ведет заведующий производством и которые хранятся на пищеблоке.

Деятельность бракеражной комиссии

Качество каждой партии готовой продукции контролирует бракеражная комиссия, которая создается приказом директора учреждения и работа которой ведется на основании разработанного в учреждении Положения о бракеражной комиссии и плана работы бракеражной комиссии на учебный год.

В состав комиссии входят представитель администрации учреждения (председатель комиссии), заведующий производством или повар пищеблока учреждения, медицинский работник, дежурный по пищеблоку педагогический работник. Членам бракеражной комиссии делегированы контрольные полномочия, которые отражены в плане ее работы.

Образец плана работы бракеражной комиссии вы можете скачать на нашем портале **EDSH.BY** → «ОБРАЗЦЫ И ФОРМЫ ДОКУМЕНТОВ».

Отпуск готовой продукции осуществляется после проведения бракеража.

Бракераж — это оценка качества кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий по органолептическим

показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция) с отбраковкой некачественных блюд и изделий.

Бракеражная комиссия ежедневно проверяет качество готовой пищи в соответствии с правилами бракеража. Результаты проверки регистрируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном) по форме согласно приложению 12 к Санитарным нормам и правилам «Требования для учреждений общего среднего образования» (утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27.12.2012 № 206 с последующими изменениями и дополнениями).

Форму журнала по контролю за качеством готовой пищи (бракеражного) вы можете скачать на нашем портале **EDSH.BY** → «ОБРАЗЦЫ И ФОРМЫ ДОКУМЕНТОВ».

Питание обучающихся осуществляется по утвержденному ежедневному меню в соответствии с примерными двухнедельными рационами, в т.ч. для диетического питания. В случае изменения примерного меню в бракеражном журнале делается пометка с указанием причины замены (по ценовому фактору, в связи с непоставкой сырья), что также контролируют члены бракеражной комиссии.

В случае выявления каких-либо нарушений или наличия замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению нарушений. Все замечания и выявленные в организации питания нарушения заносятся в журнал контроля за организацией питания обучающихся. Для решения возникающих по выявленным недочетам вопросов осуществляется связь с администрацией комбината школьного питания.

Форму журнала контроля за организацией питания обучающихся вы можете скачать на нашем портале **EDSH.BY** → «ОБРАЗЦЫ И ФОРМЫ ДОКУМЕНТОВ».

В программе производственного контроля определены контрольные точки — это все контролируемые шаги от поступления сырья до подачи блюд (доставка и хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов; термическая обработка кулинарных изделий; соблюдение режимов мытья посуды, инвентаря; состояние технологического и холодильного оборудования; санитарное состояние производственных и бытовых помещений; личная гигиена работников объекта общественного питания; обращение с отходами; обеспечение лабораторного контроля). Регистрация результатов контроля по данной программе осуществляется в учетных журналах, которые ведет заведующий производством и которые хранятся на пищеблоке.

Деятельность бракеражной комиссии

Качество каждой партии готовой продукции контролирует бракеражная комиссия, которая создается приказом директора учреждения и работа которой ведется на основании разработанного в учреждении Положения о бракеражной комиссии и плана работы бракеражной комиссии на учебный год.

В состав комиссии входят представитель администрации учреждения (председатель комиссии), заведующий производством или повар пищеблока учреждения, медицинский работник, дежурный по пищеблоку педагогический работник. Членам бракеражной комиссии делегированы контрольные полномочия, которые отражены в плане ее работы.

Образец плана работы бракеражной комиссии вы можете скачать на нашем портале **EDSH.BY** → «ОБРАЗЦЫ И ФОРМЫ ДОКУМЕНТОВ».

Отпуск готовой продукции осуществляется после проведения бракеража.

Бракераж — это оценка качества кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий по органолептическим

показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция) с отбраковкой некачественных блюд и изделий.

Бракеражная комиссия ежедневно проверяет качество готовой пищи в соответствии с правилами бракеража. Результаты проверки регистрируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном) по форме согласно приложению 12 к Санитарным нормам и правилам «Требования для учреждений общего среднего образования» (утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27.12.2012 № 206 с последующими изменениями и дополнениями).

Форму журнала по контролю за качеством готовой пищи (бракеражного) вы можете скачать на нашем портале **EDSH.BY** → «ОБРАЗЦЫ И ФОРМЫ ДОКУМЕНТОВ».

Питание обучающихся осуществляется по утвержденному ежедневному меню в соответствии с примерными двухнедельными рационами, в т.ч. для диетического питания. В случае изменения примерного меню в бракеражном журнале делается пометка с указанием причины замены (по ценовому фактору, в связи с непоставкой сырья), что также контролируют члены бракеражной комиссии.

В случае выявления каких-либо нарушений или наличия замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению нарушений. Все замечания и выявленные в организации питания нарушения заносятся в журнал контроля за организацией питания обучающихся. Для решения возникающих по выявленным недочетам вопросов осуществляется связь с администрацией комбината школьного питания.

Форму журнала контроля за организацией питания обучающихся вы можете скачать на нашем портале **EDSH.BY** → «ОБРАЗЦЫ И ФОРМЫ ДОКУМЕНТОВ».

Бракеражная комиссия работает совместно с Советом по питанию по разработанным в Ленинском районе г. Гродно и внедренным в работу в учреждениях образования алгоритмам ежедневного контроля за организацией питания и за работой буфета, в которых определены точки контроля с указанием времени и ответственных лиц.

Алгоритм ежедневного контроля за организацией питания и алгоритм ежедневного контроля за работой буфета, разработанные в учреждении, вы можете скачать на нашем портале **EDSH.BY** → **«ОБРАЗЦЫ И ФОРМЫ ДОКУМЕНТОВ»**.

Следует отметить, что для осуществления обратной связи со всеми участниками образовательного процесса в школьной столовой установлен «почтовый ящик», в котором можно оставлять свои пожелания по улучшению работы пищеблока.

Таким образом, вопрос обеспечения обучающихся качественным, полноценным и безопасным питанием в учреждении образования является приоритетным. Следовательно, администрация школы должна обеспечивать постоянный контроль данного направления, чтобы скоординировать усилия всех специалистов, оперативно и своевременно реагировать на сбои и непредвиденные ситуации, принимать рациональные управленческие решения. **Дш**

ЧИТАЙТЕ В БЛИЖАЙШИХ НОМЕРАХ ЖУРНАЛА

Деятельность органов самоуправления.

Организация профессиональной подготовки учащихся на III ступени общего среднего образования в рамках учебного предмета «Трудовое обучение».

Действия по работе с новыми биометрическими документами.

Вопросы аттестации педагогических работников.

Ответственность за нарушения требований законодательства о труде и об охране труда.