ИНФОРМАЦИЯ

О результативности работы

совета по питанию, эффективности

использования системы ХАССП

в учреждении дошкольного образования

в 2019/2020 учебном году

В течение 2019/2020 учебного года осуществлялся систематический и оперативный контроль по вопросам организации питания, согласно графику контроля, со стороны администрации учреждения дошкольного образования, совместно с представителем родительской общественности Петруковской О.К.

На контроле были вопросы качества питания детей от поступления продуктов питания до приготовления готовых блюд, санитарно-гигиенического состояния моечных в возрастных группах и пищеблоке, получение пищи из пищеблока помощником воспитателя по графику, последовательность раздачи пищи, соблюдение веса порций и др.

Ежеквартально проходили заседания совета по питанию, согласно утвержденного плана работы, своевременно устранялись возникающие проблемы и недостатки в организации питании обучающихся.

**Выполнение натуральных норм питания составило 99%,** при 100% соблюдении денежных норм питания. Удешевление питания осуществлялось за счет оказанной спонсорской помощи хозяйства ОАО «Василишки» плодово-овощной продукции.

В течение учебного года эффективно использовалась система ХАССП в учреждении дошкольного образования, разработана программа производственного контроля за качеством и безопасностью питания воспитанников.

Система ХАССП является основной моделью управления и регулирования качества пищевой продукции. Согласно программе производственного контроля за качеством и безопасностью питания воспитанников в пищеблоке учреждения дошкольного образования определены контрольные критические точки (ККТ) в рамках которых систематический контроль дает возможность не допустить или предотвратить возможность возникновения рисков.

 В процессе оперативного контроля совместно с представителем родительской общественности Петруковской О.К., отслеживалась контрольная критическая точка №1 - доставка и хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов в учреждение дошкольного образования.

 Соблюдение данной критической точки определено осуществлением строжайшего контроля заведующим хозяйством Лейковской А.Ф. за осмотром транспорта, наличием документов у лиц, доставляющих пищевые продукты (водитель, экспедитор), прием продуктов питания при обязательном наличии удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, сертификата соответствия. Обязательным условием при приеме продуктов является осмотр качества потребительской упаковки, маркировки, транспортной упаковки, соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах).

 В исправном состоянии находится весоизмерительное оборудование на пищеблоке, пройдена поверка, о чем произведена запись в журнале весоизмерительного оборудования.

 При хранении продуктов питания в складских помещениях обеспечен соответствующий температурно-влажностный режим с помощью психрометров, чистота и порядок, продукты размещены в специальных ларях и в холодильниках. Своевременно велась соответствующая документация, заполнялись журналы контроля.

 Заведующим хозяйством Лейковской А.Ф. оформлялись заявки на продукты питания и проводился анализ их выполнения, что способствовало качеству организации питания детей. В соответствии с санитарными требованиями ежедневно велся журнал по учету поступающих скоропортящихся продуктов питания, отслеживались признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании.

 На постоянном контроле у заведующего хозяйством были вопросы сбора и утилизации пищевых отходов в группах и пищеблоке.

Членами бракеражной комиссии ежедневно контролировались вопросы соблюдения технологического процесса приготовления пищи, снятие пробы приготовленных блюд перед раздачей пищи воспитанникам. Возникающие вопросы решались в рабочем порядке.

 Членам совета по питанию необходимо продолжать осуществлять ежемесячный контроль соблюдения технологического процесса приготовления пищи, соблюдение примерного рациона питания, разработанного технологом ООСиТ Щучинского райисполкома.

Заведующий И.И.Борисевич