|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ДЗЯРЖАЎНАЯ ЎСТАНОВА  «ЦЭНТР ПА ЗАБЕСПЯЧЭННЮ ДЗЕЙНАСЦІ БЮДЖЭТНЫХ АРГАНІЗАЦЫЙ КАМЯНЕЦКАГА РАЁНА»  вул. Брэсцкая, 28,225051, г. Камянец  тэл/факс: (801631) 91 8 6 3  e-mail: csbkam@yandex.by  УНП 291600481 р/р BY84АКВВ36042190029711000000 у ЦБУ № 115 БАУ ААБ «Беларусбанк»  BIC АКВВВY2Х АКПА 503921811000 |  | ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ КАМЕНЕЦКОГО РАЙОНА»  ул. Брестская, 28, 225051, г. Каменец  тел./факс: (801631) 91 8 6 3  e-mail: csbkam@yandex.by  УНП 291600481 р/с BY84АКВВ36042190029711000000 в ЦБУ № 115 БОУ АСБ «Беларусбанк»  BIC АКВВВY2Х ОКПО 503921811000 |

27.11.2023 № 141-09/09

Начальнику отдела по образованию

Каменецкого райисполкома

Авдей Ж.И.

Для сведения:

Заместителю председателя

Каменецкого райисполкома

Шпаку Д.И.

О мониторингах организации

питания

Государственное учреждение «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Каменецкого райисполкома предоставляет информацию о результатах проведённых мониторингов инженерами-технологами центра по обеспечению 21.11.2023 года.

**ГУО «Новицковичская СШ».**

Организация питания в учреждении осуществляется по новым принципам питания (в соответствии с приказом по отделу образования Каменецкого райисполкома - с 01.09.2024 г.)

График питания учащихся в школе разработан в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания в учреждениях образования в 2023/2024 учебном году, алгоритмом применения постановления Совета министров Республики Беларусь от 23 августа 2023 гг. № 555, предоставленным главным управлением по образованию.

Обучающиеся в школе получают 2-х разовое питание, в виде завтрака и обеда.

В процессе мониторинга указано на имеющиеся в учреждении продукты с истекающими сроками годности, а именно кефир, 4 бутылки со сроком годности до 23.11.2023 г., муку пшеничную в/с в количестве 18 кг со сроком годности до 09.12.2023 г., сок яблочно-виноградный 48 л со сроком годности до 08.12.2023г.

Имеет место нарушение условий хранения кофейного напитка, хранится при +25оС. По условиям хранения, на этикетке – не выше + 20оС.

В наличии имелась свекла столовая ненадлежащего качества (мелкая, мягкая), поставщик ООО «Валиде и Компания».

Работники столовой на момент мониторинга работали без надлежащей спецодежды ( халаты или костюмы 2-х предметные). Из спецодежды присутствовали головные уборы и фартуки, которые не закрывали полностью личную одежду.

Предложено, блюдо «Суп из овощей», как плохо востребованное детьми, заменить на равнозначные по пищевой и энергетической ценности супы: суп крестьянский с крупой или щи из квашеной капусты или щи по-уральски ( с крупой).

Изучен вопрос о необходимой установке на пищеблоке школы холодильного шкафа для хранения овощей.

**ГУО «Мартынюковская НШ».**

Учреждение переходит на новые принципы питания с 01.09.2024 года. Из новых блюд внедрено одно блюдо, « Пельмени отварные», которое хорошо востребовано детьми.

Установлено, что в учреждении осуществляется витаминизация кефира, что не допустимо, в связи с запретом слива данного продукта в одну ёмкость.

Качественное удостоверение на капусту свежую белокочанную не соответствует этикеткам на капусте. Поставщик ООО «Валиде и Компания».

Имеются замены блюд в октябре по причине не правильно сформированной недельной заявки, в частности на творог, со стороны материально-ответственного лица.

Имеет место рассмотрение вопроса, о приобретении в учреждение дополнительного холодильника для хранения молочной продукции.

**ГУО «Видомлянский детский сад».**

По результатам проведённого мониторинга предложено следующее.

При проведении витаминизации в бракеражном журнале указывать время витаминизации и количество используемого витамина С (Методические рекомендации по организации питания в учреждениях образования в 2023/2024 году, стр.14).

Исключить хранение приготовленных полуфабрикатов из птицы ( биточки) без наличия холода.

**ГУО «Видомлянская СШ».**

Учреждение образования перешло на новые принципы питания с 01.09.2023 года.

График питания составлен и утверждён руководителем , в соответствии с необходимыми требованиями по данному вопросу.

Осуществлён перевес биточков рыбных, приготовленных к раздаче. Теоретический вес 10шт биточков должен составлять 690 г, фактически составил 690 г.

Осуществлён перевес пищевых отходов от приёма пищи – обеда, младшей возрастной группы, возраст школьников 6-10 лет. Время приёма 12.40.

Меню обеда: 1. Салат «Парус», 50

2. Рассольник Ленинградский со сметаной,200/8

3. Биточки рыбные,69

4. Компот «Витаминка»,200

5. Хлеб ржаной/пшеничный, 45/20

После приёма пищи отходы от рассольника составили 44,4 %, отходы от компота составили 47,1 %, салат «Парус»- без отходов, отходы от биточков- 6,9 %, отходы от картофельного пюре -12,7%.

**ГУО «Беловежская СШ».**

Учреждение работает по новым принципам питания с 01.09.2023 года. Имеет место смена поварского состава на пищеблоке школы. В связи с этим осуществлена консультативная помощь новому работнику шеф-повару Яковлеву Д.С.

Все учащиеся получают одноразовое питание в виде обедов, без первых блюд.

При мониторинге отмечено, что на складе пищеблока имеет место большое количество товаров: масло растительное рапсовое, чай, хлопья овсяные. Имеется в наличии молоко (4 бутылки) со сроком годности до 23.11.2023г.

Управляющий О.В.Кирилюк

Таруц 91 601

гт 24.11.2023