|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ДЗЯРЖАЎНАЯ ЎСТАНОВА «ЦЭНТР ПА ЗАБЕСПЯЧЭННЮ ДЗЕЙНАСЦІ БЮДЖЭТНЫХ АРГАНІЗАЦЫЙ КАМЯНЕЦКАГА РАЁНА» вул. Брэсцкая, 28,225051, г. Камянец тэл/факс: (801631) 91 8 6 3e-mail: csbkam@yandex.byУНП 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