

Справка
о проведении внеплановых проверок организации питания в
общеобразовательных организациях

Приказом комитета администрации Романовского района по образованию от 17.10.2022 № 355 «О проведении внеплановых проверок организации питания в общеобразовательных организациях Романовского района» с 17.10.2022 по 25.10.2022 были проведены проверки по организации горячего питания в образовательных организациях.

На территории Романовского района расположено 12 общеобразовательных учреждений (7 юридических лиц, 5 филиалов). Количество обучающихся 1148 человек, из них питается 1036 человек (90,2 %). Средняя стоимость питания 5-11 классов составляет 42 руб.

В общеобразовательных учреждениях 474 учащихся 1-4 классов. 471 учащийся обеспечены бесплатными горячими завтраками, 3 учащиеся получают сухпайки в связи с надомным обучением. Средняя стоимость горячего завтрака составляет 77 рублей.

Для детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в классе (51 учащийся), организовано двухразовое бесплатное питание.

Для детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся на дому (12 учащихся), предоставляются продуктовые наборы. Заключены договора на поставку продуктов с ПО «Чистоозерное».

Стоимость питания в день для детей с ОВЗ составляет 82 рублей.

Заключены договора на поставку продуктов питания - ИП Коляда Т.В., ИП Коляда С.Г., ООО «Гиацинт», ИП «Борздый», ООО «Апельсин», ИП Шкиль И.А., ООО «Крайснаб», ИП Петраш О.Л., ИП Бутузов Б.Ф.

В школах разработан пакет нормативных документов. В приказах назначены ответственные за организацию питания; определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей (ежемесячный сбор денег, ведение и своевременная сдача отчетов по питанию в бухгалтерию).

Помещения школьных столовых приведены в соответствие с санитарно-гигиеническими требованиями. Каждая столовая имеет санитарный паспорт. Организовано 682 посадочных места.

В МБОУ «Закладинская СОШ» нет собственного пищеблока, приготовление пищи осуществляется на пищеблоке Закладинского детского сада и доставляется в школу силами повара и рабочего по кухне. В здании школы есть помещение для приема пищи обучающимися, рассчитанное на 30 посадочных мест.

Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Один раз в неделю

проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной одеждой. К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинские осмотры.

Приготовление пищи осуществляется в соответствии с технологическими картами, которые разработаны во всех школах. Поступающие продукты соответствуют требованиям нормативной и технической документации и имеют сопроводительные документы. Для скоропортящихся продуктов имеются холодильные оборудования, сыпучие продукты хранятся в складских помещениях.

Продукты заказывают ответственные за организацию питания, также они осуществляют прием, размещение продуктов, контролируют наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья.

Расписанием занятий предусмотрен перерыв достаточной продолжительности для организации питания обучающихся – перерыв составляет 20 минут.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий и также добавляется меню в онлайн-платформу размещения ежедневных меню ЕСХД «Мониторинг питания». С целью контроля за качеством приготовляемой пищи в школьной столовой приказом директора школы создана бракеражная комиссия, в состав которой входит представитель администрации школы, медицинская сестра (МБОУ «Романовская СОШ»), старший повар столовой и представитель родительского комитета. Ежедневно производится проба пищи на качество. Разработан график посещения родителями школьной столовой с целью осуществления контроля качества питания. После проверки составляется Акт, где члены комиссии оценивают: соответствие рационов питания согласно утвержденному меню; качество готовой продукции; санитарное состояние зала столовой; организация приема пищи учащимися; соблюдение графика работы столовой, внешний вид столовой, наличие Меню. Если члены комиссии выявляют недостатки, они записывают их в Журнал проверки, с ними знакомится директор школы и указывает причины несоответствия, делает отметку об устранении выявленных недостатков в Журнале.

Организация питания учащихся МБОУ «Романовская СОШ» в связи с проведением капитального ремонта столовой и помещений пищеблока:

Приготовление горячего питания для учащихся проводится в помещении столовой ИП «Коляда Т.В.», доставка готовой продукции осуществляется в термосах в приспособленное помещение в начальной школе, где установлены столы из школьной столовой на 120 мест. Горячее питание организовано для учащихся 1-4 классов (273 учащихся), в том числе

двухразовое питание для учащихся ОВЗ – 14 человек. Для учащихся 5-11 классов организовано питание буфетной продукцией (булочка, расстегай и т.д., чай или компот). Приготовление выпечки и третьих блюд проводится также в помещении столовой ИП «Коляда Т.В.» сотрудниками пищеблока школьной столовой. Для 22 учащихся с ОВЗ 5-9 классов организовано бесплатное двухразовое питание.

С целью учёта мнения родительской общественности по организации школьного питания проводится анкетирование. Анкетирования проводятся также и среди учащихся.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. Для совершенствования организации школьного питания в школе в рамках тематических классных часов проводятся мероприятия на тему «Правильное питание», «Здоровое питание», «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи».

На сайтах общеобразовательных учреждений в разделе «Школьное питание» размещена вся информация по организации питания.

Вывод: организация питания в общеобразовательных учреждениях осуществляется на основании нормативно-правовых актов, методических рекомендаций.

Рекомендации:

- поварам общеобразовательной организации принимать участие в семинарах, вебинарах, конференциях;
- выставлять меню в разделе «food» на сайте «Мониторинг питания»;
- проводить с обучающимися и родителями (законными представителями) беседы о питании в общеобразовательных учреждениях.

Начальник отдела
по делам молодежи



С.В. Матющенко