

от 19.05.2021г.

Справка

по итогам проведения проверки организации горячего питания обучающихся, с привлечением родительской и ученической общественности в МБОУ "Излучинская ОСШУИОП №1"

Руководствуясь постановлением администрации района от 26.04.2019 № 925 «Об общественном контроле организации питания в муниципальных образовательных учреждениях района», в целях осуществления контроля за организацией бесперебойного процесса предоставления обучающимся муниципальных образовательных учреждений района горячего питания, в том числе бесплатного для учеников 1-4 классов, приказа управления образования и молодежной политики от 19.04.2021г. №116 " О проведении мониторинга деятельности в части организации питания обучающихся, с привлечением родительской общественности", плана производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм горячего питания обучающихся в МБОУ «Излучинская ОСШУИОП №1» на 2020 – 2021 учебный год, на основании плана мероприятий по организации горячего питания в школе на 2020-2021 учебный год 19.05.2021г. в школе проведена проверка организации горячего питания обучающихся, с привлечением родительской и ученической общественности утвержденной приказом комиссии по проведению мониторинга деятельности пищеблока и столовой в составе:

Прокопович Л.Н. – зам. директора по ВР, председатель комиссии

Члены комиссии:

- Блинова Е.В. - социальный работник;
- медицинский работник школы (по согласованию);
- Кривко Т.В. - педагог психолог школы;
- Миннуллина Э.Ю. - заместитель директора по АХЧ;
- Басырова И.М. - заместитель директора по безопасности;
- Семенова Н.П. - заместитель директора по УР;

С привлечением представителей Управляющего совета Храмовой Т.В., Метрошенко Э.И. председатель муниципального Совета отцов, член регионального Совета отцов, Совета обучающихся школы, обучающиеся 10а класса Халиловой А., Рячкиной В.

По итогам проверки следующие выводы:

- в пищеблоке, столовых залах, хозяйственных и подсобных помещениях, созданы условия, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию;
- технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;
- в столовой осуществляется сбор отходов. Отходы на момент проверки были незначительные, что соответствует качественному приготовлению пищи;
- санитарные нормы и правила соблюдаются, продукты с истекшим сроком годности не выявлены, хранение пищевых продуктов упорядочено. В наличии имеются все документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов производится при температурном режиме, рекомендованном для каждого вида продукции. Суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике не менее 48 часов.
- санитарное состояние пищеблока и обеденных залов удовлетворительное, в наличии моющие и дезинфицирующие средства, систематически проводятся мероприятия по дезинфекции, дезинсекции помещений.

- в наличие график питания учащихся 1-11 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;
- обеспечено соблюдение правил приема и хранения птицеводческой продукции, сроков хранения и реализации сырой продукции и готовых блюд. Хранится продукция в отдельном холодильнике, температурный режим холодильного оборудования соблюдается;
- в наличие график проветривания дезинфекции столовой.

3. В школе создана система контроля за качеством питания школьников:

- организован и соблюдается питьевой режим;
- привлекается к контролю за качеством питания обучающихся медицинский работник;
- создана бракеражная комиссия;
- приготовление блюд производится с соблюдением технологии приготовления пищи, норм закладки продуктов. Готовая пища отпускается в соответствии с выходом порции, прописанным в меню-требовании по двум возрастным категориям (в школах: от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше и температуры подачи блюд);
- температура подачи блюд производится с соблюдением технологии приготовления пищи, которая описана в СанПине: горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче имели температуру для школьников +75С, вторые блюда и гарниры +65С, холодные напитки +14С;
- требования по организации и качеству питания выполняются, нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденных залах чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках с соблюдением дополнительных мер по предотвращению заражения и распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-11 классов. Обратит внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции.
2. Привлекать родительскую общественность и общественные организации к мониторингу деятельности в части организации питания обучающихся.

Прокопович Л.Н. – зам. директора по ВР, председатель комиссии
Члены комиссии:

Блинова Е.В. социальный педагог школы
медицинский работник школы (по согласованию)

Кривко Т.В. - педагог психолог школы

Миннуллина Э.Ю. - заместитель директора по АХЧ

Басырова И.М. - заместитель директора по безопасности

Семенова Н.П. - заместитель директора по УР

Метрощенко Э.И. - председатель муниципального Совета отцов, член регионального Совета отцов

