

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, 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 15.12.2020г. в школе проведена проверка организации горячего питания обучающихся, с привлечением родительской и ученической общественности в составе утвержденной приказом комиссии:

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;

Кораблина Е.В. - методист школы, член всероссийской политической партии «Единая Россия»;

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

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания:

1.1. Приказ от 11.11.2020г. № 396 "О замене двухразового питания в школе денежной компенсацией для льготной категории обучающихся в период действия режима повышенной готовности";

1.2. Приказ от 04.09.2020г. № 248 "Об организации питания обучающихся школы на 2020-2021 учебный год";

1.3. Приказ от 03.09.2020г. № 244 "Об организации питания обучающихся школы на 2020-2021 учебный год";

1.4. Положение об организации горячего питания в МБОУ "Излучинская ОСШУИОП №1".

2. Созданы следующие условия для организации питания в МБОУ "Излучинская ОСШУИОП №1":

- оформлен стенд, на котором имеется расписание питания в столовой, санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, план мероприятий по организации горячего питания на 2020-2021 учебный год, перспективное меню для организации 2-х разового питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Нижневартовского района (с 11 - 18 лет), перспективное меню для организации 2-х разового питания в

муниципальных общеобразовательных учреждениях Нижневартовского района (с 7 - 11 лет);

- Ежедневно ведутся журналы:

- Журнал здоровья;
- Журнал брокеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал брокеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки

- в школе имеется пищеблок, столовые залы, хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию, осуществлять питание обучающихся.

- в наличие 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;

- 1 раз в квартал проводится проверка организации питания с привлечением родительской общественности и общественных организаций , результаты мониторинга деятельности в части организации питания обучающихся размещены на официальном веб-сайте образовательного учреждения;

4. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта методическими рекомендациями, памятками, нормативными документами в разделе «горячее питание».

Проверка показала: все установленные 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. Обратить 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

Басьрова И.М. - заместитель директора по безопасности

Семенова Н.П. - заместитель директора по УР

Кораблина Е.В. - методист школы, член всероссийской политической партии «Единая Россия»

Курляк М.С. - уборщик служебных помещений, член Совета родителей школы

Спасибин А.А. – президент региональной общественной организации ХМАО-Югры общество защиты прав потребителей «Альянс»

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

