

Справка

от 30.01.2021г.

**«О результатах проверки по организации горячего питания
для обучающихся 1-4 классов в МАОУ СОШ №26 в 2021 уч.г.»**

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля и приказа по школе № 14 от 22 января 2021 года с 25.01.-29.01.2021 г. в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов в составе утвержденной приказом комиссии:

Мункоева Л.В. – директор школы

Чимитова Н.В – зам.директора по социальной работе , ответственная за питание

Старикова О.С. – медработник, ответственная за питание

Дружинина Н.Г – зав. производством школы

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-4 классов (бесплатное), 5-11 классы (льготное), соблюдение режима и графика питания, соответствие меню примерному меню, требованиям СанПин , а также создание условий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции при посещении столовой.

В ходе проверки комиссией установлено:

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

а) Приказ по школе № 98 от «26»08 2020г

б) локальные акты школы об организации горячего питания:

- Положение «Об организации питания обучающихся 1-4 классов в 2020-2021 учебном году» от 28.09.20г.;

- Приказ «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся МАОУ СОШ №26 в 2020-2021 учебном году» № от 31.08.20г.;

- «О выплате денежной компенсации стоимости питания обучающимся с находящимся на дистанционном обучении» № ____ от 01.09.20г.

- Положение об организации горячего питания;

- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ №26 в 2020-2021г.

2. Созданы следующие условия для организации питания в МАОУ СОШ № 26:

а) в школе имеется пищеблок, обеденный зал на 180 посадочных мест, хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; осуществлять питание обучающихся.

б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация проверки весов;

в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в поселковые мусорные контейнеры;

г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличие достаточного количество моющих и дезинфицирующих средств, систематическое проведение мероприятий по дезинфекции (согласно утвержденным графикам)

д) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – 617 чел (100%), 5-11 кл- 175ч

- е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию, заявка в банк Авангард;
- ж) в наличие график питания учащихся 1-4 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;
- з) в наличие график проветривания, дезинфекции столовой;
- и) реализуется буфетная продукция в достаточном ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- организован и соблюдается питьевой режим (наличие питьевого фонтана)
- привлекается к контролю за качеством питания детей детская медицинская сестра по договору с ЦРБ.
- создана бракеражная комиссия, которые контролируют соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляют контрольное взвешивание порций.
- создана комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций, проводят опрос детей: нравится питание или нет). Проводится мониторинг питания, работает комиссия по родительскому контролю (Приказ о создании комиссии № 98 (протокол 8 от заседания педагогического совета)
- холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные, хлеборезка, печи, жарочные шкафы. тестомес).
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.
- пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.
- пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока;
- с учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

4. В МАОУ СОШ №26 в полном объеме соблюдаются новые требования СанПиН

- а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;

б) систематически ведется:

- журнал здоровья, учета питания ;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание», размещается предварительное меню на 10 дней.

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

6. График питания 1,2 смены составлен, утвержден, 2 перемены по 20 мин достаточны для приема пищи.

Но тем не менее, были выявлены следующие нарушения:

- неорганизованно заходят в обеденный зал, сопровождающий учитель опаздывает;
- учителя задерживают детей с уроков;
- дети не доедают вторые блюда, особенно запеканки, выносят еду из столовой (йогурт, яблоки, соки);
- накрытие столов начинается намного раньше звонка, следствием является холодный суп;
- не всегда дежурят учителя;
- недостаточный контроль ведется классными руководителями за организацией льготного питания в,6б,6д,7б,8б,9в классах:

7. Родительский контроль осуществляется ежедневно: размещается фото блюд на сайте школы и в чате родительского контроля. Обсуждается меню, качество, температуры еды, Родители получают своевременные ответы на вопросы, большинство довольны организацией и качеством пищи.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-4 классов.
2. Не качественно осуществляют дежурство дежурные учителя: учащиеся часто выносят буфетную продукцию за пределы школьной столовой. Классным руководителям 1-4, 5-11 классов провести беседы о культуре питания, поведения в школьной столовой.
3. Дежурному учителю следить за :
 - явкой классных руководителей;
 - поведением детей;
 - санитарным состоянием столовой;
 - обеспечивать порядок и безопасность в обеденном зале.
4. Продолжить за соблюдением санитарных требований для предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции.
5. Желательно обновить некоторое технологическое оборудование, приобрести недостающую посуду
6. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.
7. Продолжить родительский контроль за организацией и качеством питания.

Председатель комиссии Л.В. Мункоева

Члены комиссии: Чимитова Н.В.
Старикова О.С.
Дружинина Н.Г.