

П Р И К А З

02.11.2020г

Староалеи кое

№ 152а

О проведении внеплановой
тематической проверки

В связи проверкой организации горячего питания в образовательных организациях и Третьяковского района в 2020 году и на основании приказа комитета по образованию от 31.03.15г. № 68а

п р и к а з ы в а ю :

1. Провести в период с 09.11.2020г по 19.11.2020г. внеплановую тематическую проверку организации горячего питания в образовательных организациях Третьяковского района.
2. Назначить Быковскую М.В., начальника отдела комитета по образованию, ответственной за организацию проверки.
3. Задачами настоящей проверки являются:
 - анализ организации и качества горячего питания;
 - выявление случаев нарушения в организации горячего питания;
 - оказание методической помощи по проверке горячего питания.
4. Утвердить План-задание проверки (приложение).
5. Быковской М.В. в срок до 19.11.2020г. представить председателю комитета по образованию справку о результатах проверки.
6. Контроль за исполнением данного приказа возложить на начальника отдела комитета по образованию Быковскую М.В.

Председатель комитета по образованию

Рыжкова

М.Г. Рыжкова

С приказом ознакомлены:

Быковская

План-задание внеплановой тематической проверки

Тема проверки: Деятельность по организации горячего питания в образовательных организациях района

Цель: Проанализировать организацию горячего питания обучающихся в образовательных организациях района

Задачи:

- анализ организации и качества горячего питания;
- выявление случаев нарушения в организации горячего питания;
- оказание методической помощи по проверяемому вопросу.

Методы проверки:

- изучение и анализ документации;
- анкетирование;
- собеседование

Форма проверки:

Плановая выездная тематическая проверка

Перечень документов, в соответствии с которыми проводится проверка:

- ФЗ №273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ комитета по образованию Третьяковского района Алтайского края от 06.09.2012г. № 200а «О мероприятиях по повышению эффективности учредительного и внутриучрежденческого контроля»;
- приказ комитета по образованию Третьяковского района Алтайского края о проверке от 02.11.2020 №_152а_

Перечень документов предоставляемых ОУ на проверку:

- локальные акты об организации горячего питания в школе;

В ходе проверки осуществляется контроль:

Анализ локальных актов ОУ

Изучение документов

1. Нормативно – правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:

- положение о школьном питании;
- план мероприятий по организации питания;
- приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);
- графики питания;
- приказ о родительском контроле;

2. Создание условий для организации питания в общеобразовательной организации:

- наличие помещений для организации питания;
- наличие технологического оборудования его исправность, обеспечение санитарно – эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю, посуде;
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств;
- охват обучающихся горячим питанием.

3. Система контроля качества питания школьников в общеобразовательных организациях:

- соблюдение требований свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации и при проведении закупки продуктов питания;
- наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья;

- соблюдение санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);
- выполнение натуральных норм, рациона питания в соответствии с примерным меню, проведение профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности;
- организация работы родительского контроля.

4. Соблюдение требований СанПин 2.4.5.2409-08 в общеобразовательной организации:

- наличие примерного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, согласованного с органами Роспотребнадзора;
- наличие ежедневного меню (в том числе в обеденном зале);
- наличие и ведение бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнала витаминизации блюд.

Планируемый результат:

аналитическая справка о результатах тематической проверки

СПРАВКА

по итогам проверки организации горячего питания школьников Третьяковского района.

ЦЕЛЬ ПРОВЕРКИ: Проанализировать организацию горячего питания учащихся в школах Третьяковского района.

Проверка проводилась с 09.11. 2020 по 19.11.2020 начальником отдела Быковской М.В., главным специалистом Павловой Ю.А., бухгалтером – ведущим специалистом Чесноковой Л.Н.

В соответствии пунктам 1,2 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность. Во всех образовательных учреждениях Третьяковского района организовано горячее питание, им охвачено (на 19.11.2020 года) 1466 учащихся (95,3%) из 1539. Для учащихся 1-4 классов организовано бесплатное горячее питание, его получают 686 учащихся (99,4%), 4 человека не получают бесплатного горячего питания, это 3 ребенка - инвалида находятся на надомном обучении, 1 учащийся не питается по заявлению родителей. Среди обучающихся 5-11 классов горячее питание получают 779 (91,6%) учащихся, 70 учащихся не получают питание по заявлению родителей, не желание питаться, организация питания осуществляется за счет средств родителей. Учащиеся с ОВЗ получают двухразовое горячее питание.

В каждой образовательной организации разработано и утверждено положение об организации горячего питания, утвержден план мероприятий по организации питания, график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, приказ о создании бракеражной комиссии, организован родительский контроль за организацией питания, данная информация размещена на сайтах школ, однако в МКОУ «Плосковская СОШ» отсутствовал приказ, положение, план-график работы родительского контроля.

Питание школьников осуществляется в школьных столовых, в которых созданы условия для организации питания. Школьные пищеблоки оснащены необходимым исправным технологическим оборудованием, установлены новые плиты, холодильники, МКОУ «Староалейская СОШ №1» посудомоечная машина. Школьные столовые обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы ложки, посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Санитарно – техническое состояние столовых удовлетворительное, ведется необходимая документация: «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов», «Журнал температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал витаминизации блюд», «Журнал осмотра персонала». Вместе с тем имеются замечания своевременному заполнению журналов. Так в МКОУ «Новоалейская СОШ» журнале бракеража готовой продукции нет росписей комиссии, нет росписей комиссии о списании продуктов, журнал учета температурного режима холодильного оборудования не заполняется, такие же нарушения и в МКОУ

Плосковская СОШ». В период приема пищи учащимися, в столовой дежурят учителя. Вопрос об организации питания школьников рассматривается на совещаниях при директоре, родительских собраниях.

В школах имеется 10 – дневное меню, утвержденное директором школы и согласованное с Роспотребнадзором, ежедневное. С учетом возраста обучающихся 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 обучающихся соответствует принципам сбалансированного питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Вместе с тем имеется замечание, что в некоторых школах меню вывешивается общее для всех, а не отдельное для 1-4 классов, 5-11 классов, детей с ОВЗ. (МБОУ «Староалейская СОШ №2, МКОУ «Новоалейская СОШ». Организована витаминизация блюд, через приобретение продукции через аптечную сеть, в рацион детей включаются блюда из свежих овощей, фруктов, соки.

Отработан механизм закупок продуктов питания в соответствии с Федеральным законом №44-ФЗ, заключены договора с такими поставщиками как ООО «Крайснаб», «Третьяковское РАЙПО», ИП «Черенкова Оксана Олеговна», ИП «Грищенко Елена Алексеевна». Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

В каждой образовательной организации утверждены программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий, сформированы комиссии общественного контроля, родительский контроль за организацией питания. Оформлены стенды, соответствующей тематики.

Но вместе с тем, ниже районного процент охвата питанием в школах: МКОУ «Екатерининская СОШ» -95,1%, МКОУ «Новоалейская СОШ» - 82,5 %, МКОУ «Староалейская СОШ №1» 93%. Основная причина в том, что учащиеся сдают деньги на питание, объясняя это нежеланием питаться в школьной столовой.

Предложения:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Администрации ОУ:
 - держать на постоянном контроле организацию горячего питания учащихся;
 - с целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- проводить индивидуальную работу с родителями, дети которых не получают горячие завтраки, обеды.
3. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды.
 4. Руководителям МКОУ «Новоалейская СОШ», МКОУ «Плосковская СОШ» до 25.11.2020 провести работу по устранению выявленных недостатков в организации питания (ежедневное заполнение журналов, вывешивание ежедневного меню, организация работы родительского контроля), информацию по устранению недостатков предоставить в комитет по образованию.

Справку составила:

Быковская М.В.

