

Аналитическая справка

о результатах проверки за организацией и обеспечением горячего питания учащихся в МКОУ «СОШ № 10»

В соответствии с Приказами Отдела образования от 08.09.2022 № 242 «О проведении проверок за организацией и обеспечением горячего питания учащихся в муниципальных общеобразовательных организациях, подведомственных Отделу образования Администрации города Шадринска», от 28.11.2022 года № 329 «О проведении плановой (комплексной) проверки МКОУ «Средняя общеобразовательная школа № 10» проведена 30.11.2022 года выездная проверка в общеобразовательную организацию с участием председателя городского родительского Совета общешкольных родительских комитетов Храмовой Ю. Ф., технолога общественного питания ГорПо «Урал» Яклюшиной О. В. и членов Общественной палаты – Андрюкова А. М., Лукиных В. П.

Цели проведения проверки:

- соблюдение санитарно – эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20;
- соблюдение графика работы столовой;
- соответствие температурного режима подачи готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- организация родительского контроля и «горячей линии» по вопросам качества предоставления горячего питания учащимся.

Задачи проверки:

- санитарно – техническое состояние пищеблоков и обеденных залов, соблюдение СанПин;
- проверка соблюдения графика работы столовой;
- проверка соответствия температурного режима подачи готовых блюд;
- проверка соответствия приготовленных блюд утвержденному меню;
- проверка объема пищевых отходов после приема пищи;
- анализ эффективности работы родительского контроля;
- проверка локальных актов общеобразовательной организации по организации питания.

Результаты проверки:

В ходе выездной проверки за организацией и обеспечением горячим питанием в МКОУ «Средняя общеобразовательная школа № 10» установлено следующее.

Проверены были 4 здания МКОУ «СОШ № 10», расположенные по адресам:

- ул. Куйбышева, д. 68 – столовая, работающая на продовольственном сырье; питался 1 класс в количестве 18 человек;

- ул. Кирова, д. 48 – буфет – раздаточная (для учащихся готовит столовая школы); питались 4 класса (5, 6 классы) в количестве 22 человек.

- ул. Михайловская, д. 79 – буфет – раздаточная (готовит МБОУ «Лицей № 1»); питались 8 классов (два 5 класса, 6 класс, три 8 класса, 10 и 11 классы) в количестве 70 человек;

- ул. Р. Люксембург, д. 9 – буфет – раздаточная (готовит МКОУ «СОШ № 2»); питались 3 класса (2 класс и два 4 класса)..

Организация горячего питания обучающихся в школе выстроена в соответствии с нормативно – правовыми документами.

График питания школьников имеется, размещен на дверях школьной столовой и буфетов-раздаточных.

Во всех зданиях школы при входе для родителей оформлены уголки по здоровому питанию, в которых размещается ежедневное меню и полезная информация по питанию.

В каждой столовой установлены рециркуляторы (над входными дверями, в зале столовой), на территории пищеблока – 3 рециркулятора. Перед входом в столовую размещены антисептики, имеются раковины для мытья рук. В обеденных залах размещены тематические плакаты по здоровому и полезному питанию.

Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и обеденных залов удовлетворительное: соблюдается график проветривания, после каждого приема пищи проводится влажная уборка помещения, в наличии достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств.

Сотрудники пищеблока и буфетов – раздаточных соблюдают необходимые гигиенические требования. Журналы здоровья заполняются регулярно, имеются сведения о медицинских осмотрах, вакцинации и гигиеническом обучении. На сегодняшний день в столовой (на пищеблоке) по адресу: ул. Куйбышева, д. 68, работают 4 сотрудника, в буфетах – раздаточных по адресу: ул. Кирова, д. 48 – 1 сотрудник, по ул. Михайловская, д. 79 – 1 сотрудник, по ул. Р. Люксембург, д. 9 – 2 сотрудника. Всего в МКОУ «СОШ № 10» работает 8 сотрудников, все 8 человек привиты от COVID-19. Во время раздачи пищи все работают в масках и перчатках.

Приготовленные блюда соответствовали утвержденному меню (завтрак – грудка в сметанном соусе, гречка отварная, хлеб «Богатырский», обогащенный витаминами, чай с молоком, мандарин), нормы выдачи готовых блюд соблюдались (замечание было по наполняемости стаканов по адресу: ул. Куйбышева, д. 68, чуть не долиты были до нормы), контрольное блюдо имелось. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у школьников к моменту приема пищи соответствовала норме.

Контроль качества питания учащихся проводится внутри школы бракеражными комиссиями в каждом здании школы. Результаты проб готового блюда, температура, объем порций отмечаются ежедневно в журналах перед каждой сменой, о чем свидетельствуют соответствующие записи.

Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую по адресу: ул. Куйбышева, д. 68, с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность. Сроки годности и условия хранения продукции ежедневно отслеживаются членами бракеражной комиссии. Ведется постоянно журнал скоропортящейся пищевой продукции – бракеражный журнал входящего сырья.

Новая мебель для обеденного зала школы по адресу: ул. Михайловская, д. 79, заказана. В остальных зданиях школы мебель (столы и табуреты) в

С целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания проведен мониторинг горячего питания обучающихся по следующим критериям:

№ п/п	Критерии мониторинга горячего питания	Показатели мониторинга горячего питания
1.	Количество обучающихся всего, в т. ч. 1-4 классов. 5-11 классов	Всего 1031 учащийся (по 4 зданиям): 1-4 классы - 478 чел., 5-11 классы – 553 чел.
2.	Количество обучающихся в первую смену всего, в т. ч. 1-4 классов, 5-11 классов	1 смена – 839 чел : 1-4 классы – 276 чел. 5-11- 553 чел.
3.	Количество обучающихся во вторую смену всего, в т. ч. 1-4 классов. 5-11 классов	2 смена: 1-4 классы – 202 чел.
4.	Тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты - раздаточные)	В здании школы по адресу: ул. Кирова, д. 68 - столовая, работающая на продовольственном сырье; В 3 зданиях школы – буфеты – раздаточные.
5.	Количество посадочных мест в обеденном зале	ул. Куйбышева, д. 68 – 56 посадочных мест; ул. Кирова, д. 48 – 40 посадочных мест; ул. Михайловская, д. 79- 70 посадочных мест; ул. Р. Люксембург, д. 9 – 75 посадочных мест.
6.	Соответствие меню положениям рекомендаций	Соответствует
7.	Организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями рекомендаций	Проводится
8.	Наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания детей	Родительский контроль проводится в соответствии с положением. Заполняются акты обследования столовой группой общественного (родительского) контроля. Разработано положение «О родительском контроле за организацией и качеством школьного питания»
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	ул. Куйбышева, 68 -от 3240 гр. осталось 1940 гр, что составляет 60% (гречка с грудкой). Поели плохо, так как кормили первоклассников после первого урока, многие позавтракали дома, не проголодались еще. ул. Кирова, д. 48- 13% отходов; ул. Михайловская, д. 79 – 34% отходов;

		ул. Р. Люксембург, д. 9 – 25% отходов.
10.	Информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов	Информационная система «Меркурий». Декларации о соответствии пищевых продуктов хранятся до конца их реализации
11.	Удовлетворенность питаемых обучающихся и родителей	Анкетирование с учащимися проводится. В 2022-2023 учебном году жалоб и обращений по качеству горячего питания не было.
12.	Наличие графика посещения столовой и режима занятий обучающихся (продолжительность перемен для приема пищи должна составлять не менее 20 мин.) Обучающиеся 1 смены обеспечиваются завтраком во 2 или 3 перемены	Графики посещения столовой имеются, расписано время завтраков и обедов, а также посещения столовой по классам в 1 – ю и 2-ю смену. Продолжительность перемены для приема пищи составляет 20 минут.
13.	Наличие локальных актов по вопросам организации и качества питания (назначение ответственного, льготные категории учащихся)	Приказ от 01.09.2022 года № 153 «Об организации питания в школе в 2022- 2023 учебном году»
14.	Деятельность бракеражной комиссии (положение, приказ, журнал)	Приказ от 31.08.2022 года № 145 «О создании бракеражной комиссии». Положение о бракеражной комиссии имеется.
15.	Размещение информации по вопросам организации и качества питания учащихся на официальном сайте учреждения	Вся необходимая информация по вопросам организации и качества питания размещается на официальном сайте учреждения. В столовых имеются уголки по здоровому питанию.

Вывод: Организацию питания учащихся МКОУ «Средняя общеобразовательная школа № 10» можно оценить как удовлетворительную. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. Работа бракеражной комиссии и родительского контроля организована в соответствии с нормативными документами.

Предложения членов Общественной палаты (Андрюкова А. М, Лукиных В. П.):

- проводить с учащимися на постоянной основе уроки по здоровому питанию, разработать листовки или памятки и раздать учащимся, применять в работе игровые формы донесения информации до учеников (например, раскрасть, вырезать, наклеить информацию по

здоровому в тетрадь, дать домашнее задание и, возможно, данная работа может выполняться вместе с родителями);

- проводить с родителями (законными представителями) родительские собрания по здоровому и полезному питанию;

- Здание мастерских по трудовому обучению, расположенные по адресу: ул. Михайловская, д. 79, необходимо снести и построить новые помещения.

Рекомендации:

1. Продолжать на постоянной основе контроль за организацией и качеством горячего питания обучающихся, уделяя внимание следующим вопросам:

- соблюдение санитарных требования СП 3.1/2.4.3598-20;

- обеспечение качественной работы бракеражной комиссии;

- активное привлечение родительской общественности к контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся;

- проведение анкетирования с обучающимися по удовлетворенности горячим питанием;

- проведение классных часов и других внеурочных занятий для учащихся по основам здорового питания.


Методист ИМК Отдела образования

Администрации города Шадринска

 - Н. И. Плотникова

Председатель городского родительского Совета

Общешкольных родительских комитетов

 Ю. Ф. Храмова