

АДМИНИСТРАЦИЯ ПОСПЕЛИХИНСКОГО РАЙОНА
АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ПРИКАЗ

25.10.2022

№ 357

с. Поспелиха

О результатах плановой проверки по
организации горячего питания
обучающихся в
общеобразовательных учреждениях

На основании приказа комитета по образованию Администрации Поспелихинского района 14.10.2022 № 343 « О проведении плановой проверки по организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях района» в период с 17.10.2022 г по 25.10 2022 г., п р и к а з ы в а ю :

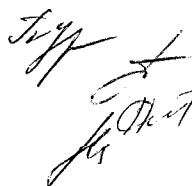
1. Утвердить итоги плановой проверки по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (приложение).
2. Руководителям юридических лиц МБОУ «Поспелихинская СОШ №1», МКОУ «Поспелихинская СОШ №2», МКОУ «Поспелихинская СОШ №3», МКОУ «Поспелихинская СОШ №4» следовать данным рекомендациям.
3. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Председатель комитета



Л.Ю.Крыгина

С приказом ознакомлены



Н.А. Пуствойтенко
Н.А. Проскурина
Г.В. Пономарева
Н.Н. Савина

Приложение
к приказу комитета по образованию
Администрации Поспелихинского
района
от 26.10.2022 № 357

СПРАВКА

о результатах проверки по организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях района

По вопросу: организация горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Цель: выполнение ежегодного плана-графика проведения учредительного контроля, утвержденного приказом комитета по образованию от 22.12.2021 № 404.

Задачи:

- соблюдение норм предоставления качественного горячего питания обучающимся;
- соблюдение санитарно- гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке товаров питания;
- соблюдение ежедневного меню;
- соблюдение санитарно- гигиенических норм работы на пищеблоке;
- соблюдение сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока;
- соответствие объемам приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Сроки проверки: 17.10.2022 – 25.10.2022 г.

В ходе проверки проанализирована документация, материалы, характеризующие деятельность учреждений по вопросам проверки.

На момент проверки были представлены следующие документы:

- ежедневное меню;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал осмотра работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний;
- журнал учета скоропортящихся продуктов;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- протоколы совещаний, педсоветов;
- Вопросы согласно чек-листу (прилагается)

Результаты проверки:

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. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся. В соответствии с пунктом 7.2. раздела 7 Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08» отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Таким образом, расписание уроков составлено с учетом данных требований.

Организация питания обучающихся организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, краевого, муниципального и школьного уровней.

Учащиеся обеспечиваются одно-и двухразовым питанием на следующих условиях:

1-4 классы (1196 учащихся, 100 % охват) – горячие завтраки за счет средств федерального бюджета, из расчета 58 рубля на одного ребенка в день, основание – распоряжение главы района от 26.08.2022 № 288-р;

5-11 классы – горячие завтраки за счет родительских средств (50 рублей в день, в филиалах – 42 рубля в день).

На основании Постановления Правительства Алтайского края от 17.01.2020 № 14, постановление главы района от 17.02.2020 № 57, приказа комитета по образованию от 01.09.2022 № 290 226 учащихся с ОВЗ получают горячие завтраки и обеды за счет средств краевого бюджета из расчета 82 рублей в день на одного ребенка. В соответствии с приказом Министерства образования и науки Алтайского края «Об утверждении порядка предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья краевых государственных, муниципальных общеобразовательных организаций, получающим образование на дому» от 21.09.2020 № 1135 - 80 обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, обеспечиваются продуктовыми наборами.

108 детей получают компенсационные выплаты на питание из средств муниципального бюджета в размере 4, 6 рублей на основании распоряжения главы района от 26.08.2022 № 281-р и приказа комитета от 30.08.2022 № 287.

Питание учащихся 1-4 классов организовано согласно меню, согласованного с Роспотребнадзором. При составлении меню для школьников учитывается разнообразие блюд, их биологическая ценность. В рацион питания включены: молоко и кисломолочные продукты, сыр, мясо, рыба, макаронные изделия, овощи, натуральные соки, хлеб и хлебобулочные изделия, крупы.

В школах имеются столовые, рассчитанные на достаточное количество посадочных мест для организации питания, начиная со второй перемены. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, лавками) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН. В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПиН. Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка. В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно.

Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН. Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно. На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по-своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах. Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасно в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Столовые обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Для мытья рук установлены умывальные раковины с жидким антибактериальным мылом и электрополотенца.

Персонал обеспечен специальной одеждой. К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинские осмотры.

Ежегодно проводятся косметические ремонты обеденных залов и кухонь, частичная замена сантехники, по федеральным программам приобретается технологическое оборудование. Столовой и чайной посудой столовые обеспечены в достаточном количестве.

В каждой столовой ведется следующая документация по питанию:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал осмотра работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний;
- журнал учета скоропортящихся продуктов;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком питания. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Столы накрывают работники столовой за 10 минут до начала завтрака.

Каждый класс занимает строго закреплённое за ним место. Дежурный администратор присутствует в обеденном зале во время приёма пищи учащимися.

Кроме того, в целях улучшения работы по организации питания учащихся школы, усилен контроль за качеством приготовляемой пищи в рамках внутриучрежденческого контроля.

В школах организована работа родительского контроля. Проведено анкетирования родителей и учащихся по вопросам горячего питания. Данные результатов свидетельствуют о том, что школьники и их родители оценивают удовлетворенность качеством питания в школьной столовой фактически одинаково – удовлетворенность системой организации питания составляет 76,2%. При этом доли тех, кто выражает неудовлетворенность качеством питания в школах, крайне мала как среди обучающихся, так и среди их родителей. Разработан чек-лист, который заполняется каждую четверть.

Чек-лист общественного контроля организации горячего питания:

№ п/п	Показатель	«да»	«нет»
1	имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	+	
2	вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
3	вывешено ли ежедневное меню для ознакомления детей и родителей?	+	
4	в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	+	
6	есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
9	проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
11	созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
12	выявлялись ли при сравнении фактического меню факты замены отдельных блюд?		+
13	имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	+	
14	Нарушение санитарно- гигиенических норм		+

	при транспортировке, доставке и разгрузке товаров питания		
15	нарушение ежедневного меню		+
16	нарушение санитарно- гигиенических норм работы на пищеблоке		+
17	Нарушение соблюдения сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи		+
18	соответствие объемам приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей	+	
19	соблюдение норм содержания складских и других помещений для хранения продуктов питания	+	
20	соблюдение условий хранения продуктов питания	+	

На официальных школьных сайтах имеются разделы, посвященные горячему питанию, информация в которых регулярно актуализируется.

Выводы по итогам проверки:

работу образовательных организаций по вопросам организации горячего питания обучающихся считать удовлетворительной.

Рекомендации:

1. Руководителям общеобразовательных организаций:

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период активного роста и развития детей. Им нужна не новая диета, а новое отношение к тому, что и как они едят. Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которого служит разработка меню школьных завтраков или обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального здорового питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Совместная работа школы, семьи, работников столовой позволит школе достигнуть следующих результатов:

- 1 Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность.
- 2 Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей.
- 3 Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.
- 4 Укрепить материально-техническую базу школьной столовой.
- 5 Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.
- 6 Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся.
- 7 Улучшить состояние здоровья школьников, уменьшить случаи ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшить репродуктивное здоровье.
- 8 Снизить риск развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни.

9 Рост учебного потенциала детей и подростков.

10. Не допустить снижение охвата горячим питанием учащихся.

11. Вопросы организации питания рассматривать на совещаниях, общешкольных и классных родительских собраниях, заседаниях школьных групп по совершенствованию качества питания.

12. Взять на контроль соблюдения нормативных документов по организации горячего питания.

Классным руководителям: продолжить образовательную деятельность по формированию основ культуры здорового питания у обучающихся.

Утверждено:

Директор школы

Л.А. Н.А.
Пустовойтенко

«25 » октября 2022 г.

**Чек-лист общественного контроля организации горячего питания
в МБОУ «Поспелихинская СОШ №1»**

№ п/п	Показатель	«да»	«нет»
1	имеется ли в организации меню для всехвозрастных групп и режимов работы школы?	+	
2	вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+ На информационных стендах, а так же на сайте школы	
3	вывешено ли ежедневное меню для ознакомления детей и родителей?	+ На информационном стенде в столовой	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		+
5	соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	+	
6	есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
9	проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+ Имеется соответствующий журнал	
10	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
11	созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+ Имеется жидкое мыло, умывальники, сушилки для рук	
12	выявлялись ли при сравнении фактического меню факты замены отдельных блюд?		+
13	имелись ли факты выдачи детям стывшей пищи?		+
14	Нарушение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке товаров питания		+

Чек-лист
общественного контроля организации горячего питания
МКОУ «Поспелихинская СОШ №2»

№ п/п	Показатель	«да»	«нет»
1	имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	+	
2	вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
3	вывешено ли ежедневное меню для ознакомления детей и родителей?	+	
4	в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	соответствует ли количество приемов пищи, регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	+	
6	есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
9	проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
11	созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
12	выявлялись ли при сравнении фактического меню факты замены отдельных блюд?		+
13	имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+
14	нарушение санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке товаров питания		+
15	нарушение ежедневного меню		+
16	нарушение санитарно - гигиенических норм работы на пищеблоке		+
17	соблюдение сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	+	
18	соответствие объемам приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей	+	
19	соблюдение норм содержания складских и других помещений для хранения продуктов питания	+	
20	соблюдение условий хранения продуктов питания	+	

Директор школы



Н.А. Проскурина

муниципальное казённое
общеобразовательное учреждение
«Поспелихинская средняя
общеобразовательная школа №4»
Поспелихинского района
Алтайского края
659700, с. Поспелиха,
ул. Целинная, 57,
тел. 8 (38556) 23-6-81
ИНН/КПП 2265003995/226501001
psch4@mail.ru

Председателю комитета по
образованию Администрации
Поспелихинского района
Л.Ю.Крысиной

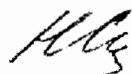
Исх. № ____
от «21» октября 2022 г.

Чек-лист общественного контроля организации горячего питания в
МКОУ «Поспелихинская СОШ №4»

№ п/п	Показатель	«да»	«нет»
1	имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	+	
2	вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
3	вывешено ли ежедневное меню для ознакомления детей и родителей?	+	
4	в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		+
5	соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	+	
6	есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+

9	проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
11	созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
12	выявлялись ли при сравнении фактического меню факты замены отдельных блюд?		+
13	имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+
14	Нарушение санитарно- гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке товаров питания		+
15	нарушение ежедневного меню		+
16	нарушение санитарно-гигиенических норм работы на пищеблоке		+
17	соблюдение сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	+	
18	соответствие объемам приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей	+	
19	соблюдение норм содержания складских и других помещений для хранения продуктов питания	+	
20	соблюдение условий хранения продуктов питания	+	

Директор



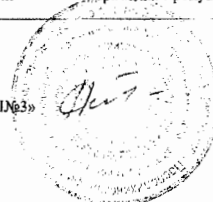
Н.Н.Савина

МКОУ «Поспелихинская СОШ №3»

Чек-лист общественного контроля организации горячего питания:

№п/	Показатель	«да»	«нет»
1	Имеется ли организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	да	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да	
3	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления детей и родителей?	да	
4	в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
5	Соответствует ли количество присмов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	да	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии За последний месяц?		нет
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да	
10	обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		нет
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да	
12	выявлялись ли при сравнении фактического меню замены отдельных блюд?		нет
13	имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		нет
14	Нарушение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке товаров питания		нет
15	Нарушение ежедневного меню		нет
16	Нарушение санитарно-гигиенических норм работы на пищеблоке		нет
17	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	да	
18	Соответствии объемам приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей	да	
19	Соблюдение норм содержания складских и других помещений для хранения продуктов питания	да	
20	соблюдение условий хранения продуктов питания	да	

Директор МКОУ «Поспелихинская СОШ №3»



Г.В.Пономарева