

**АДМИНИСТРАЦИЯ  
ПОСПЕЛИХИНСКОГО РАЙОНА  
АЛТАЙСКОГО КРАЯ**

Министерство образования и  
науки Алтайского края

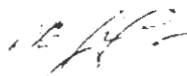
Коммунистическая ул., 7, с. Поспелиха, 659700  
Тел. 8 (385 56) 22-4-01, факс 8 (385 56) 22-4-01  
ИНН: 2265001797 / КПП: 226501001  
ОГРН: 1022202523837  
E-mail: amnpsp@mail.ru

20.11.2020 № 23.5/МА/3728  
23-  
на № 02/21/2186 от 27.10.2020

На основании письма Министерства образования и науки Алтайского края от 27.10.2020 от 23-02/21/2186 «О проведении проверки организации горячего питания» комитетом по образованию Администрации Поспелихинского района в рамках учредительного контроля в период с 09.11.2020 по 18.11.2020 проведена проверка организации горячего питания в образовательных организациях района. Результаты проверки представлены справкой.

Приложение: в электронном виде на 6 л.

Заместитель главы Администрации  
района по социальным вопросам



С.А.Гаращенко

Любовь Юрьевна Крысина  
8 (38556)22446

АДМИНИСТРАЦИЯ ПОСПЕЛИХИНСКОГО РАЙОНА  
АЛТАЙСКОГО КРАЯ  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ПРИКАЗ

№ 288

19.11.2020

с. Поспелиха

О результатах проведения проверки  
организации горячего питания  
обучающихся, получающих  
начальное общее образование

На основании приказа комитета по образованию Администрации Поспелихинского района от 06.11.2020 № 273 «О проведении проверки организации горячего питания» в период с 09.11.2020 г. по 18.11.2020 г. была осуществлена проверка. Результаты подтверждаются справкой по итогам проверки.

На основании изложенного, п р и к а з ы в а ю :

1. Утвердить итоги проверки организации горячего питания (приложение).
2. Руководителя общеобразовательных организаций следовать данным рекомендациям.
3. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Председатель комитета

Л. Ю. Крысина

## СПРАВКА

### о результатах проверки организации горячего питания

#### Цель проверки:

- анализ документации по организации работы общеобразовательных учреждений по организации горячего питания, проверка наличия нормативно – правовой базы по организации питания;
- проверка соблюдения санитарных норм;
- анализ информации, размещенной на сайте школы по вышеназванным вопросам.

**Основание проверки:** приказ комитета по образованию Администрации Поспелихинского района от 06.11.2020 № 273 «О проведении проверки организации горячего питания».

**Сроки проверки:** 09.11.2020 – 18.11.2020 г.

#### Результаты проверки:

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

В ходе проверки было установлено: 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.

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.

Учащиеся обеспечиваются одно-и двухразовым питанием на следующих условиях:

1-4 классы – горячие завтраки за счет средств федерального бюджета (из расчета 51 рубль на одного ребенка в день, основание – распоряжение правительства Алтайского края от 28.08.2020 № 273-р, распоряжения главы района от 30.09.2020 № 314-р);

5-11 классы – горячие завтраки за счет родительских средств (40-45 рублей в день, в филиалах – 35 рублей в день).

Дети с ОВЗ – горячие завтраки и обеды за счет средств краевого бюджета из расчета 79 рублей в день на одного ребенка (Постановление Правительства Алтайского края от 17.01.2020 № 14, постановление главы района от 17.02.2020 № 57). 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 обучающиеся с ОВЗ, получающие образование на дому обеспечиваются продуктами наборами.

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.

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

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.

В школах организована работа родительского контроля. Проведены 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. При этом доли тех, кто выражает неудовлетворенность качеством питания в школах, крайне мала как среди обучающихся, так и среди их родителей.

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?		+

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

**Вывод:** организацию горячего питания учащихся считать удовлетворительной.

**Рекомендации:**

1. Отметить положительную работу сотрудников столовой по соблюдению санитарно-гигиенических условий.
2. Не допустить снижение охвата горячим питанием учащихся.
3. Вопросы организации питания рассматривать на педагогических советах, информационных совещаниях, заседаниях МО классных руководителей, заседаниях Комиссии по контролю за качеством питания (родительский контроль) и совещаниях при директоре.
4. Продолжать контроль соблюдения нормативных документов.

## Чек-лист учредительного контроля организации горячего питания в образовательных организациях

### Поспелихинский район

Наименование ОО	Приказ на проведение учредительного контроля (реквизиты)	Оснащенность пищеблоков	Наличие и соответствие документации регулирующей вопрос организации питания в ОУ	Меню (разработанное, утвержденное, согласованное с Роспотребнадзором (дата), размещенное на официальном сайте (ссылка))	Наименование поставщиков	Соблюдение требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации закупки продуктов питания	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья	Соблюдение санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюда изделий ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости)	Выполнение натуральных норм. рациона питания в соответствии с примерным меню. проведение профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности	Организация ОУ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Работа бракеражной комиссии.	Организация работы родительского контроля
МБОУ «Поспелихинская СОШ № 1»	Приказ от 06.11.2020 № 273	Оснащен	Соответствует	<a href="http://pospsch.ucoz.ru/index/shkolnaja_stolovaja/0-30">http://pospsch.ucoz.ru/index/shkolnaja_stolovaja/0-30</a>	ООО «Общепит»	Соблюдается	Осуществляется	Соблюдается	Выполняется	Работает	Работает
МКОУ «Поспелихинская СОШ № 2»	Приказ от 06.11.2020 № 273	Оснащен	Соответствует	<a href="http://pspsch2.ucoz.ru/index/gorjachee_pitanie/0-247">http://pspsch2.ucoz.ru/index/gorjachee_pitanie/0-247</a>	ИП Нецриятель В.И.	Соблюдается	Осуществляется	Соблюдается	Выполняется	Работает	Работает
МКОУ «Поспелихинская СОШ № 3»	Приказ от 06.11.2020 № 273	Оснащен	Соответствует	<a href="http://mboupsosh3.ucoz.ru/index/gorjachee_pitanie/0-24">http://mboupsosh3.ucoz.ru/index/gorjachee_pitanie/0-24</a>	ООО «Общепит»	Соблюдается	Осуществляется	Соблюдается	Выполняется	Работает	Работает
МКОУ «Поспелихинская СОШ № 4»	Приказ от 06.11.2020 № 273	Оснащен	Соответствует	<a href="http://psch4.ucoz.ru/index/pitanie/0-19">http://psch4.ucoz.ru/index/pitanie/0-19</a>	ООО «Общепит»	Соблюдается	Осуществляется	Соблюдается	Выполняется	Работает	Работает