

**Аналитическая справка по итогам проверки
организации и обеспечения качества питания
в общеобразовательных учреждениях**

Хохольского муниципального района за 2016 год

Проверка общеобразовательных учреждений на предмет организации и обеспечения качества питания учащихся проводилась с 24 октября по 15 ноября 2016 года.

Комиссия в составе: Золоторевой О. Ю., руководителя отдела по образованию, молодежной политике, культуре и спорту; Кожевниковой Е. В., главного специалиста отдела по образованию проверила организацию питания и условия обеспечения качества питания учащихся в 13 общеобразовательных учреждениях и установила следующее.

Питание осуществляется на основе ряда локальных актов: приказов об организации питания в школах в 2016 – 2017 уч. году ; о режиме работы столовой; об утверждении списков детей на льготное питание; приказа о режиме работы пищеблока; о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции; приказа об утилизации столово-кухонных отходов; а также - положения по организации питания, взимания и расходования родительской платы за питание учащихся в школах.

В общеобразовательных учреждениях в 2016-2017 учебном году питаются *(количество человек и на какие средства питаются, сумма бюджетных и родительских средств): 2364 учащихся из 2467 обучающихся. Доля учащихся, систематически получающих горячее питание в общеобразовательном учреждении составляет 95, 9% . Численность учащихся, получающих двухразовое питание (т. е. завтраки и обеды) составляет 1988чел. – 80, 6%. В начальной школе питаются - 1011чел. (100%). С 5 по 9 классы – 953 ученика охвачены двухразовым горячим питанием (из 1190 обучающихся); с 10 по 11 классы – 24 ученика получают двухразовое питание в МБОУ «Костенская СОШ», в МКОУ «Семидесятская СОШ», в МКОУ «Устьевская СОШ». По губернаторской программе «Школьное молоко» 2201 ученик с 1 по 9 классы получают по пакету молока.*

Дошкольники питаются за счет родительских средств – 1800руб. в месяц. Средняя стоимость двухразового школьного питания в день составляет: завтрак - 11, 4 руб., обед - 27 руб. Сумма средств из муниципального бюджета на питание учащихся 1-4 кл. – 29, 1 руб.; на питание учащихся с 5 по 9 классы – 15, 1 руб. Ученики 10-11 классов питаются только за счет родительских средств, в среднем стоимость их питания составляет 34 руб.

Численность обучающихся, имеющих льготы по оплате питания и пользующиеся мерами социальной поддержки составляет: из малообеспеченных семей – 96 чел.; из многодетных семей – 50 чел. Численность обучающихся, получающих компенсационные выплаты на питание в органах социальной защиты составляет 17 чел.

График приема пищи, режим питания, кратность приема пищи соответствуют требованиям СанПиНа.

Время работы пищеблока: график работы школьного пищеблока с 6ч.30мин. до 13ч.30мин.; время закладки продуктов с 7ч.00мин. до 9ч.00мин.

Технологические перерывы (*время проведения уборки*): строго по графику после каждого приема пищи, т. е. 4 раза в сутки.

Буфеты работают в пяти учреждениях: в МКОУ «Орловская СОШ», в МКОУ «Новогремяченская СОШ», в МБОУ «Хохольский лицей», в МКОУ «Хохольская СОШ», в МКОУ «Гремяченская СОШ».

В каждой школе имеются разрешения ТО Роспотребнадзора о функционировании пищеблока; а также - примерное десятидневное меню, согласованное с руководителем ТО Роспотребнадзора. На каждое меню выдано экспертное заключение « О соответствии санитарному законодательству примерного 10-ти дневного меню и ценности приготовленных блюд» для детей дошкольного возраста, для детей 7- 11 лет и для детей 12 лет и старше»_____ Имеются технологические карты к десятидневному меню

Проверка бракеражного журнала готовой продукции показала, что фактическое меню соответствует примерному, лишь иногда происходит замена одного готового продукта на другой; учащиеся редко получают сыр в качестве составляющей бутербродов.

Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных правил и норм, методических рекомендаций по пособию М. П. Могильного «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников». Для выполнения меню используются хлебо-булочные продукты, яйца, овощи, крупы, мясo-говядина, молоко и кисломолочные продукты; масло сливочное и масло подсолнечное; макаронные изделия, бакалейная продукция

Сыпучие продукты (сахар, соль), крупы хранятся в бумажных и целлофановых упаковочных пакетах в больших эмалированных кастрюлях; хлебо-булочные изделия в целлофановых пакетах. Капуста и яйца хранятся в холодильнике при температуре – 0-4 градуса тепла. Мясо, рыба в морозильной камере холодильника. Кисло-молочные, молочные,

гастрономические продукты (сосиски, сардельки) длительному хранению не подлежат, утилизируются в конце рабочего дня. Документы, подтверждающие качество продуктов, имеются.

Пищевые блоки оборудованы электрическими плитами – 36 шт.; бытовыми холодильниками с термометрами; разделочными столами; разделочными досками и ножами (промаркированы соответственно), основные места оборудованы (моечная часть), используется двое весов для взвешивания сырой и готовой продукции. У работников пищевого блока отдельная раковина для мытья рук.

На пищевом блоке имеются и заполняются четко по хронологии следующие Журналы: журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

На пищевых блоках имеются инструкции по ТБ на всех рабочих местах; есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах; работники пищевого блока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками; регулярно по графику проводятся влажная уборка и проветривание помещения; работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках в соответствии с действующими инструкциями.

Медицинские книжки персонала пищевого блока соответствуют требованиям действующего санитарного законодательства.

Контроль за работниками пищевого блока медицинским работником и руководством образовательного учреждения: в детских садах и в школах осуществляется на основании приказов о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции. Перед началом работы школьный повар и повар детского сада проходят осмотр мед. работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Работники пищевого блока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками.

Подвоз продуктов осуществляют поставщики на личном автотранспорте (ООО «Ряба», ООО «Большевик», Гремяченский ПТК, ИП «Кириенко»), соответственно оборудованном под подвоз продукции и поддающемся мойке. Отдел по образованию осуществляет централизованный подвоз мяса, яиц и «школьного» молока.

Общее санитарно-гигиеническое состояние пищевых блоков удовлетворительное. На всех пищевых блоках имеются моечные раковины для столовой посуды и моечные раковины для кухонной посуды, с целью

соблюдения санитарного режима и поддержания чистоты кухонной утвари и посуды. Вид водоснабжения – холодное и горячее. Наличие инструкций по мытью яиц, посуды, график генеральной уборки - один раз в месяц, в конце каждого месяца – в каждой школе.

По данным бракеражного журнала технология выдаваемых блюд в основном соответствует технологическим картам.

По данным бракеражного журнала объем выдаваемых блюд учащимся соответствует технологическим картам.

Обеденные и разделочные столы промаркированы. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: МВ – мясо вареное, ОС – овощи сырые, РВ – рыба вареная, Х – хлеб и т. д. Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно промаркированы.

На момент посещения в обеденных залах было вывешено утвержденное меню. Учащиеся находились в обеденном зале школы только на переменах – во время, отведенное графиком питания для их класса. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем или воспитателем ГПД. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учениками на специальный стол. При входе в обеденный зал расположены 2 раковины для мытья рук, имеется мыло и одноразовые полотенца. В школе организовано централизованное обеспечение учащихся питьевой водой, обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе. Организация питьевого режима используется происходит за счет имеющейся специальной раковины («фонтанчика»).

В детских садах прием пищи детьми осуществляется в групповых комнатах путем предварительного накрытия столиков помощником воспитателя; организовано постоянное обеспечение дошкольников остывшей кипяченой водой. При организации питьевого режима используются фарфоровые кружки объемом 150 -175 гр.

Воспитанники детских садов и ученики во время приема пищи соблюдают правила культурного поведения: осторожно едят горячие блюда, используют по назначению столовые приборы, едят аккуратно и беззвучно, после еды пользуются салфетками, не разговаривают за столом, тщательно пережевывая пищу; благодарят сотрудников столовой по окончании приема пищи.

Мытье и дезинфекция посуды, кухонного инвентаря производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. После каждой технологической операции разделочные доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят, поставив на ребро на стеллаж. Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65 градусов. Щетки и мочалки для мытья инвентаря и посуды ежедневно тщательно промываются с применением моющих средств и хранятся в специально отведенном месте. В нерабочее время чистый инвентарь хранится в специально отведенном шкафчике.

Кухонная посуда (кастрюли, чайники) изготовлены из нержавеющей стали с гладкой поверхностью без погрешностей.

Для мытья кухонной посуды используют раковину из одного отделения. Вначале посуду освобождают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой. Затем моют мочалками и щетками с кальцинированной содой, при температуре воды 60-65 градусов. По завершении первого этапа, посуду ополаскивают проточной горячей водой не ниже 65 градусов. Просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах. Посуду с остатками подгоревшей пищи перед мытьем замачивают водой. Кухонную посуду не дезинфицируют, так как она постоянно подвергается тепловой обработке. В образовательных учреждениях широко используется средство «Жавель-абсолют» для мытья пола на пищеблоке и в обеденном зале.

Используется посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали.

Столовую посуду моют ручным способом, предварительно очищая от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой и сортируя по видам.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов раствором кальцинированной соды.

Все используемые средства соответствуют требованиям СанПиН.

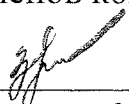
Программа «Разговор о правильном питании» реализуется с 1 по 4 классы на занятиях по внеурочной деятельности.

Проверка показала, что организация питания в школах в текущем учебном году осуществляется согласно требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения, содержания в общеобразовательных организациях», в структурном дошкольном учреждении также осуществляется в


соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в ДО (СанПиН 2.4.1.3049-13). Директора школ ежедневно утверждают меню на следующий день, в котором прописывается дата, день недели, наименование блюда на завтрак, обед и полдник (в детском саду), а также – указывается вес каждого блюда (каждой порции) в граммах; вывешивается утвержденное меню в обеденном зале.

На момент посещения суточные пробы готовой продукции за истекший и текущий дни были в наличии. Директорам школ необходимо взять под личный контроль обеспечение стопроцентным охватом горячим питанием учащихся с 5 по 11 классы. Сформировать заявки на проведение косметического ремонта пищеблоков на следующий год и обновление комплектов посуды.

Подписи членов комиссии:



О. Ю. Золоторева



Е. В. Кожевникова

01.12.2016г.