

**Аналитическая справка по итогам проверки
организации и обеспечения качества питания
в общеобразовательных учреждениях
Хохольского муниципального района за 2018 год**

Проверка общеобразовательных и дошкольных учреждений на предмет организации и обеспечения качества питания обучающихся проводилась с 15 октября по 05 ноября 2018 года.

Комиссия в составе: Золоторевой О. Ю., руководителя отдела по образованию, молодежной политике, культуре и спорту; Гончаровой Л. Н., главного специалиста отдела по образованию проверила организацию питания и условия обеспечения качества питания учащихся в 13 общеобразовательных учреждениях, в 10-ти дошкольных учреждениях и установила следующее.

Питание осуществляется на основе ряда локальных актов: приказов об организации питания в школах в 2018 – 2019 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 2018-2019 учебном году питаются 2430 учащихся из 2504 обучающихся. Доля учащихся, систематически получающих горячее питание в общеобразовательных учреждениях составляет 97 %. Численность учащихся, получающих двухразовое питание (т. е. завтраки и обеды) составляет 2307 чел. – 92, 1%. В начальной школе питаются - 1067чел. (100%). С 5 по 9 классы – 1161 (98,1%) ученика охвачены двухразовым горячим питанием; с 10 по 11 классы – 202 ученика получают двухразовое питание в МКОУ «Новогремьяченская СОШ», МБОУ «Костенская СОШ», в МКОУ «Семидесятская СОШ», в МКОУ «Орловская СОШ», в МКОУ «Староникольская СОШ», в МКОУ «Устьевская СОШ», МКОУ «Хохольская СОШ», МБОУ «Хохольский лицей», МКОУ «Яблоченская СОШ». По губернаторской программе «Школьное молоко» 2 248 ученика с 1 по 9 классы получают по пакету (200гр.) молока 3 раза в неделю.

Дошкольники питаются за счет родительских средств – 1800руб. в месяц. Питание ребенка в дошкольных учреждениях обходится в 89, 8 руб. в день: 4, 3 руб. – средства муниципального бюджета; 85, 5 руб. – средства родительской платы. Четырехразовым питанием в детских садах охвачены 975 (100%) детей. Бесплатное питание в детских садах получают: дети-инвалиды (3 чел.), подопечные – 2 ребенка; 25% скидку по оплате за присмотр и уход получают 3 ребенка детей, чьи родители трудятся в дошкольных учреждениях.

Из средств муниципального бюджета на завтрак учащихся 1-4 класса выделяется не менее 10,40 руб. в день; на обеды учащихся 1-4 классов – не менее 14, 56 руб. в день. На бесплатные завтраки для учащихся 5-9 классов – не менее 10, 40 руб. в день; обеды – за счет родительских средств.

Питание учащихся в группах продленного дня: на завтраки выделяется не менее 10, 40 руб. в день и бесплатные обеды – не менее 14, 56 руб. в день.

На бесплатные завтраки из многодетных и малообеспеченных семей – не менее 10,40 руб. в день и бесплатные обеды для данной категории – не менее 24,96 руб. в день.

Средняя стоимость двухразового школьного питания в день составляет: завтрак - 10,65 руб.; обед – 28,33 руб. Средняя стоимость двухразового питания в день одного обучающегося составляет 35,36 руб. Ученики 10-11 классов питаются только за счет родительских средств, в среднем стоимость их питания составляет 39,1 руб. Численность обучающихся, имеющих льготы по оплате питания и пользующиеся мерами социальной поддержки из многодетных малообеспеченных семей – 100 чел.; из многодетных семей – 145 чел. Численность обучающихся, получающих компенсационные выплаты на питание в органах социальной защиты составляет 39 чел. Во всех школах установлена безналичная система оплаты за питание и расчета с поставщиками.

Условия для организации питания:

В школах типовые пищеблока, общей площадью – 1423,1 кв. м; общее количество посадочных мест – 929.

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 «Новоуремьянская 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.

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, мясо-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.

Пищеблоки 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 пищеблока отдельная раковина для мытья рук.

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

На пищеблоках имеются инструкции по ТБ на всех рабочих местах; есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах; работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынками 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 пищеблока соответствуют требованиям действующего санитарного законодательства.

Контроль за работниками пищеблока 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, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынками 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 пищеблоков удовлетворительное. На всех пищеблоках 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. Питьевой режим осуществляется 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 60-65градусов. 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.

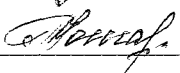
Проверка показала, что организация питания в школах в текущем учебном году осуществляется согласно требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения, содержания в общеобразовательных организациях», в структурном дошкольном учреждении также осуществляется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

За 2018 год проведено 13 плановых и внеплановых проверок школьных столовых по организации питания; выдано 2 предписания ТО Роспотребнадзора; проведено 5 лабораторных исследований (экспертиз) качества поставляемой продукции; фактов поставок фальсифицированной продукции в образовательные учреждения не выявлено.

На момент посещения суточные пробы готовой продукции за истекший и текущий дни в образовательных учреждениях были в наличии. Директорам школ необходимо взять под личный контроль обеспечение стопроцентным охватом горячим питанием учащихся с 5 по 11 классы. Директорам разместить на сайтах школ информацию по организации горячего питания в школе в текущем учебном году.

Подписи членов комиссии:


_____ О. Ю. Золоторева


_____ Л. Н. Гончарова

06.12. 2018 года

