

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ
БАБАЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

П Р И К А З

23 ноября 2020 года

№ 348

г. Бабаево

**О результатах внеплановой
проверки организации и качества питания
в общеобразовательных школах района**

В соответствии с приказом управления образования администрации Бабаевского муниципального района от 03 ноября 2020 года № 324 «О проведении внеплановой проверки организации и качества питания во всех общеобразовательных организациях» с 10 по 18 ноября 2020 года была организована проверка муниципальных общеобразовательных учреждений Бабаевского района. В 6 учреждениях проверка проходила в очном формате (посещение пищеблока, обеденного зала с учетом графика питания обучающихся, проверка документации по организации питания). В ходе проверки изучена документация по данному направлению, проведено собеседование с администрацией учреждения, оказана консультационная помощь по оформлению документации. Исходя из результатов проверки (прилагаются), управление образования администрации района

ПРИКАЗЫВАЕТ:

1. Управленческую деятельность администрации МБОУ «Бабаевская сош №1, МБОУ «Бабаевская сош № 65», МБОУ «Борисовская сош», МБОУ «Пролетарская оош», МБОУ «Бабаевская оош №3», МБОУ «Тороповская оош» по вопросу организации и качества питания обучающихся, считать удовлетворительной.
2. Руководителям проверяемых учреждений устранить выявленные в ходе проверки нарушения в срок до 01 декабря 2020 года, представив результаты работы в управление образования администрации района.
3. Контроль за исполнением приказа возложить на заведующего отделом развития общего и дошкольного образования управления образования **Е.В. Морозову**.

Начальник управления образования
администрации района:

С приказом ознакомлена



Е.В. Быстрова

Н.А. Виноградова
О.Ю. Смирнова
Е.А. Соколовская
Т.Д.Балунина
Н.Н.Пташинская
А.М. Конанова
Е. В. Морозова

Информация

управления образования администрации Бабаевского муниципального района
по результатам выездных проверок в школы по вопросам предоставления горячего
питания обучающихся начальных классов.

В соответствии с приказом управления образования администрации района от 03.11.2020 № 324 «О проведении внеплановой проверки организации и качества питания во всех общеобразовательных организациях» с 10 по 18 ноября 2020 года были проведены внеплановые проверки муниципальных общеобразовательных учреждений Бабаевского района по вопросу организации и качеству питания обучающихся. В 6-ти образовательных учреждениях проверка проходила в очном формате (посещение пищеблока, обеденного зала с учетом графика питания обучающихся, проверка документации по организации питания), в 3-х школах - камеральная проверка (предоставление документации и фотоотчетов по организации питания).

В 9 школах района обучается 2302 обучающихся. Бесплатным питанием обеспечены 1040 (100 %) учеников начальной школы, из них 9 человек - дети с ОВЗ, обучающиеся на дому по адаптированным программам, по заявлению родителей получают денежную компенсацию. Льготным питанием обеспечены 530 обучающихся 5-11 классов (42,1 %). Это дети из многодетных, малообеспеченных семей, состоящие на учете в тубдиспансере; дети с ОВЗ, обучающиеся по адаптированным программам на дому (4 чел.), по заявлению родителей получают денежную компенсацию. Остальные дети питаются за счет родительской платы.

В 8 школах района питание организовано самостоятельно, имеется свой пищеблок и в 1 школе буфет - раздаточная (МБОУ «Пролетарская оош»). По договору питание для данной школы предоставляет МБОУ «Бабаевская оош №3».

В ходе проверок отмечено, что в общеобразовательных учреждениях проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления школьникам полноценного и рационального питания. На начало учебного года изданы приказы об организации питания учащихся школ, приказами утверждено Положение об организации горячего питания, где раскрыты общие принципы питания, порядок организации питания в образовательных учреждениях, утверждены графики питания учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.3/2.4. 3598-20.

Вопросы питания рассматриваются на педсоветах, обсуждаются в группах ВКонтакте с родителями. Во всех школах разработаны программы формирования культуры здорового питания.

Для обеспечения здоровым питанием обучающихся общеобразовательного учреждения, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, методическими рекомендациями МР 2.4. 0179-20 главного государственного санитарного врача РФ составлено 10-дневное меню для детей с 7 до 11 лет и для детей с 12 до 18 лет. Меню согласованы с Роспотребнадзором, утверждены приказом директора школы. Все меню размещены на сайтах общеобразовательных учреждений. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Из проверенных школ ежедневное меню не соответствует примерному 10-дневному меню в двух образовательных учреждениях. Это МБОУ «Бабаевская сош № 65» и

МБОУ «Борисовская сош». Проведена разъяснительная работа, предложено внести корректировки в примерное десятидневное меню и согласовать его с Роспотребнадзором.

В школьных столовых с целью проверки качества готовой пищи до начала ее реализации созданы и работают бракеражные комиссии. Работа данных комиссий позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика.

Оснащение пищеблоков технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям. Столовые обеспечены достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально - технического оснащения. Перед началом учебного года за счёт средств районного бюджета во всех школах района дополнительно была закуплена столовая посуда на сумму 116 237 рублей, а также приобретены 2 новые электроплиты, холодильник, морозильная камера, термоса, мармит. На всех пищеблоках и в буфете-раздаточной имеются инструкции о правилах мытья посуды, инвентаря с указанием концентрации и объёмом применяемых моющих и дезинфицирующих средств; имеются маркировка оборудования и производственных столов.

Все пищеблоки обеспечены кадрами, которые своевременно проходят медицинские осмотры, профилактическую гигиеническую подготовку и аттестацию. С начала учебного года за счёт районного бюджета дополнительно введены единицы специалистов: 2 – повар (МБОУ «Бабаевская оош № 3», МБОУ «Бабаевская сош № 65»), 1 – кухонный рабочий (МБОУ «Бабаевская сош № 1»).

В соответствии с разделом XIV. «Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов» СанПиН 2.4.5.2409-08 во всех учреждениях образования на пищеблоке имеются следующая документация:

- 1) журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 2) журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- 3) журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова
- 4) журнал здоровья;
- 5) журнал проведения витаминизации III и сладких блюд;
- 6) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 7) меню-требование на каждый день.

Общее санитарное состояние складских помещений удовлетворительное. Продукты хранятся на пищеблоке с учетом наличия документов, удостоверяющих их качество, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. На момент проверки на складах имелись крупяные, макаронные изделия, мука, овощи в достаточном количестве. Для хранения скоропортящихся продуктов питания имеются холодильники с контрольными термометрами. Декларация о соответствии; сертификаты соответствия на продукты питания имеются. Санитарное состояние зоны приготовления пищи удовлетворительное. Проводятся противоэпидемические мероприятия в соответствии с п.2.3. СП 3.1/2.4. 3598-20. В соответствии п.14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). В моечном помещении условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря.

График питания школьников сформирован с учетом наполняемости классов и безопасной рассадки детей в столовой. Все школьные столовые оснащены рецеркуляторами воздуха, которые работают согласно утвержденным графиками, проводится дополнительная дезинфекция столов и посуды.

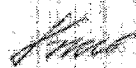
Параллельно с проверками в школах был организован опрос школьников и их родителей по вопросам качества школьного питания. Свыше 71% опрошенных им удовлетворены. Больше всего позитивных откликов получено в МБОУ «Тороповская оош» (84,6%), МБОУ «Борисовской сош» (80%), МБОУ «Бабаевская сош №1» (75,4%), МБОУ Пролетарская оош» (68,7%), МБОУ «Бабаевская сош №65» (67,8%), МБОУ «Бабаевская оош №3» (63,8%). При этом участники опроса предложили, к примеру, добавить в меню больше супов, овощных салатов, фруктов, а также разнообразить выпечку, чаще давать пюре с котлетой, макароны с сыром.

При этом, несмотря в целом на высокий уровень организации школьного питания, в ряде школ отмечены следующие проблемы. В МБОУ «Бабаевская сош №65» оборудование в пищеблоках частично изношено, в МБОУ «Пролетарская оош», МБОУ «Бабаевская сош №65» недостаточно помещений для организации питания. В МБОУ «Бабаевская сош №1» требуется ремонт пищеблока. Кроме того, в числе проблем — остывшая еда (МБОУ «Бабаевская сош №1», МБОУ «Бабаевская сош №65»), не соответствие примерного меню с ежедневным (МБОУ «Бабаевская сош №65», МБОУ «Борисовская сош»). В МБОУ «Бабаевская сош № 65» при организации питания детей, обучающихся во вторую смену, допущена замена обеда завтраками.

Во время проверки руководителям школ даны рекомендации:

1. Усилить контроль за проведением производственного контроля за качеством поступающей и реализуемой продукции, качеством питания, объективно выставлять оценки в бракеражный журнал.
2. Скорректировать графики работы сотрудников столовой и время раздачи порций питания для детей, так чтобы питание было подано горячим.
3. Продолжить проведение противоэпидемических мероприятий в соответствии с п.2.3. СП 3.1/2.4. 3598-20.
4. Составлять ежедневное меню в соответствии с примерным 10- ти дневным меню.
5. В соответствии с п. 14.13. СанПиНом 2.4.5.2409-08 в образовательном учреждении рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике инфекционных заболеваний.
6. Продолжить разъяснительную работу среди родителей о необходимости горячего питания детей во время их пребывания в школе. Запланировать обсуждение вопросов организации школьного питания на заседаниях родительского комитета, на родительских собраниях не реже одного раза в полугодие.
7. Продолжить проведение мониторинга удовлетворенности родителей и учащихся качеством питания в общеобразовательном учреждении.

Начальник управления образования



Е.В. Быстрова