

Приложение 2

к приказу МУ «Управление образования администрации г.Пятигорска»
№ 727 от 03 ноября 2022 г.

**Справка по результатам проверки по теме
«Организация питания в образовательных организациях в соответствии с требованиями санитарного законодательства»**

Вид: тематическая

Цель контроля: обеспечение соблюдения общеобразовательными организациями, осуществляющими образовательную деятельность, законодательства Российской Федерации в области реализации прав детей с ограниченными возможностями здоровья на качественное образование.

Дата проверки: с 12 по 21 октября 2022 года

На основании Плана ведомственного контроля, утвержденного приказом управлением образования от 21 июня 2022 года № 448 «Об утверждении Плана графика ведомственного контроля за деятельностью образовательных учреждений г. Пятигорска на второе полугодие 2022 года» и приказа МУ «Управление образования администрации г. Пятигорска» от 07 октября 2022 года № 661 в соответствии со следующими нормативными актами: Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральный закон от 24.07.1998 №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», документов, регламентирующих порядок проведения проверок, в отношении: МБОУ СОШ №7, МБОУ СОШ №23 была проведена проверка.

Во всех образовательных организациях питание обучающихся осуществляется в соответствии с утвержденными локальными актами:

МБОУ СОШ №23 – положение об организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 23, утверждено директором школы 11 апреля 2018г., согласовано с председателем Управляющего совета 11 апреля 2018 года;

МБОУ СОШ №7 - положение об организации горячего питания учащихся в МБОУ СОШ № 7 г.Пятигорска на 2022-2023, утверждено приказом от 13.09.2022 № 124-ОБ.

Организацию питания в образовательных организациях по результатам проведения электронных процедур на основании Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 №44-ФЗ осуществляет ИП Мурзин.

На официальных сайтах образовательных организаций в сети Интернет создан специальный раздел «Здоровое питание». В целях организации автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в образовательных организациях, в соответствии с письмом Министерства Просвещения

Российской Федерации от 17.05.2021 № ГД-1158/01 «О размещении меню» создан раздел food, в котором публикуется ежедневное меню.

Во исполнение статьи 29 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», пункта 3 Правил размещения и обновления информации, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 10.07.2013 г. №582, в соответствии со статьей 25.2. Федерального закона от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» образовательные организации размещают на своих официальных сайтах информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню в формате pdf, в разделе «Здоровое питание», однако в МБОУ СОШ № 7 не обновлена информация на 2022-2023 учебный год, отсутствует список поставщиков продукции, в МБОУ СОШ № 23 в положение об организации питания учащихся МБОУ СОШ № 23 не актуализирована информация, в анализе анкетирования учащихся и родителей МБОУ СОШ № 23 не указан период проведения анкетирования.

Были проверены следующие локальные акты образовательных организаций:

1. Приказы об организации питания.
2. Положения об организации питания.
3. Приказы о создании бракеражных комиссий.
4. Положения о создании бракеражных комиссий.
5. Примерные десятидневное (четырнадцатидневное) меню.

В ходе проверки были выявлены нарушения в оформлении локальных актов, так в МБОУ СОШ № 23 в положении об организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 23 указаны нормативно правовые документы, которые на день проверки утратили свою силу.

В Положениях о бракеражной комиссии МБОУ СОШ 7, 23 указаны общие вопросы, касающиеся работы бракеражной комиссии, но не закреплены обязанности за членами бракеражной комиссии.

Режим питания обучающихся соблюдается в соответствии с утвержденными графиками. В режиме дня определено время для приёма пищи в соответствии с возрастом детей и гигиеническими требованиями к организации питания. Во время учебного процесса ежедневное меню утверждается директором накануне предшествующего дня, указанного в меню, и доводится до сведения воспитанников через уголки «Меню», расположенные в обеденных залах пищеблока.

На момент проверки было представлено меню на осенне-зимний сезон с учетом возраста. Установлено, что фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. С учетом возраста обучающихся в едином примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Оценка качества готовой продукции ведётся бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом ОО, и делается запись в журнале «Бракераж готовой продукции». Однако в МБОУ СОШ № 7 в день проведения проверки комиссией не оформлена информация о снятии суточных проб и контроле за их снятие.

Пищевые продукты, поступающие в школы, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность (протоколы лабораторных испытаний сельскохозяйственной продукции, ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия на все виды продукции). Журналы бракеража сырых продуктов заполняются своевременно. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках, которые обеспечены термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим холодильников фиксируется в журнале учёта своевременно. Необходимые продукты хранятся в соответствии с правилами их хранения.

Столовые обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Работники пищеблоков обеспечены спецодеждой и средствами индивидуальной защиты (маски и перчатки). Повара имеют медицинские книжки, медосмотры проходят регулярно.

По результатам проверки рекомендуем:

- усилить контроль за санитарно-гигиеническим состоянием школьных пищеблоков (полки, полы);
- усилить контроль за санитарно-гигиеническим состоянием холодильного оборудования;
- проводить контроль за ведения учетной документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями;
- систематически обновлять раздел «Здоровое питание» на сайтах общеобразовательных учреждений;
- с целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Главный специалист
МУ «Управление образования
администрации г.Пятигорска»



М.Н.Колесникова