

Приложение  
к приказу МУ «Управление образования  
администрации г.Пятигорска»  
№ 882 от 26 декабря 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 05 по 16 декабря 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 29 ноября 2022 года № 800 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 № 22, МБОУ СОШ № 30 была проведена проверка.

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

МБОУ СОШ №22 – положение об организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 22, утверждено приказом от 28.08.2020 № 78;

МБОУ СОШ № 30 - положение об организации горячего питания учащихся в МБОУ СОШ № 30 г.Пятигорска, утверждено приказом от 23.12.2020 № 291.

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 в МБОУ СОШ № 22 - ИП Мурзин и в МБОУ СОШ № 30 - ООО «Дружба».

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 № 22 и МБОУ СОШ № 30 не размещается своевременно ежедневное меню 1-4 классов и 5-11 классов. Не обновлена информация на 2022-2023 учебный год в МБОУ СОШ № 22 в разделе «Нормативные документы» размещены нормативно правовые документы, которые утратили свою силу. Нет анализа анкетирования учащихся и родителей МБОУ СОШ № 22 и МБОУ СОШ № 30.

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 № 30 в положении об организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 30 указаны нормативно правовые документы, которые на день проверки утратили свою силу.

В Положениях о бракеражной комиссии МБОУ СОШ 22, 30 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 № 30 в день проведения проверки



комиссией не оформлена информация о снятии суточных проб и контроле за их снятие.

Журналы бракеража сырых продуктов в МБОУ СОШ № 22 заполняются не своевременно.

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). 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.

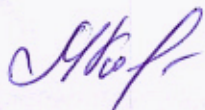
Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, 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);
- проводить контроль за ведением 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;
- усилить контроль за размещением меню 1-4 классов в формате Excel на сайте Мониторинг питания РФ.

Главный специалист  
МУ «Управление образования  
администрации г.Пятигорска»



М.Н.Колесникова