

Приложение
к приказу МУ «Управление образования
администрации г.Пятигорска»
№ 933 от 01.12 2023 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 21 по 30 ноября 2023 года

На основании Плана ведомственного контроля, утвержденного приказом управлением образования от 20 июня 2023 года № 500 «Об утверждении Плана графика ведомственного контроля за деятельностью образовательных учреждений г. Пятигорска на второе полугодие 2023 года» и приказа МУ «Управление образования администрации г. Пятигорска» от 20 ноября 2023 года № 889 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 №12, МБОУ СОШ №18 и МБОУ СОШ № 29 была проведена проверка.

Во всех образовательных организациях питание обучающихся осуществляется в соответствии с положениями об организации питания учащихся, утвержденными директором школы и согласовано с Управляющим советом.

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 № 12 и МБОУ СОШ № 29 – ООО «Дружба», а в МБОУ СОШ № 18- ИП Мурзин Д.Т..

На официальных сайтах образовательных организаций в сети Интернет создан специальный раздел «Организация питания в образовательной организации». 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 «Организация питания в образовательной организации», однако в МБОУ СОШ № 12 отсутствует список поставщиков продукции, в МБОУ СОШ № 18 и МБОУ СОШ № 29 отсутствует положение об организации питания учащихся в разделе «Документы».

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

В Положениях о бракеражной комиссии МБОУ СОШ 12,18 и, 29 указаны общие вопросы, касающиеся работы бракеражной комиссии, но не закреплены обязанности за членами бракеражной комиссии.

На проверку были предоставлены списочный состав детей, получающих льготное питание, а также заявления родителей с приложением документов на обеспечение бесплатным горячим питанием льготных категорий обучающихся, в соответствии с Порядком обеспечения бесплатным горячим питанием отдельных категорий обучающихся по образовательным программам основного общего или среднего общего образования в муниципальных общеобразовательных организаций города-курорта Пятигорска, утвержденным постановлением администрации города Пятигорска от 25.07.2022 № 2804.

В МБОУ СОШ № 12 были предоставлены заявления родителей 11 обучающихся (6 – из малообеспеченной семьи; 5 - из числа детей-инвалидов);

в МБОУ СОШ № 18 – 7 заявлений (1 - из малообеспеченных семей, 3- из числа детей инвалидов и 3 – из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей);

в МБОУ СОШ № 29 – 14 заявлений (5 - из малообеспеченной семьи; 9 – из числа детей инвалидов). Однако при проверки в МБОУ СОШ № 18 отсутствовал журнал регистрации заявлений общеобразовательной организации.

Также были представлены пакеты документов на детей, участников специальной военной операции, получающих бесплатное горячее питание, на основании постановления Правительства Ставропольского края от 27 марта 2023 года

№ 145-п в МБОУ СОШ № 12 (2 человека), в МБОУ СОШ № 18 (1 человек), в МБОУ СОШ № 29 (9 человек). Замечаний по предоставленным документам нет.

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». Во всех трех учреждениях на информационных стендах в обеденных залах на день проверки вывешены меню для 1-4 классов, меню для детей участников СВО и меню для льготных категорий.

На момент проверки было представлено примерное 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 № 29 в день проведения проверки комиссией не оформлена информация о снятии суточных проб и контроле за их снятие.

Суточные пробы готовой продукции за предыдущий день отобраны в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 во всех образовательных организациях.

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). Однако в МБОУ СОШ № 18 на момент проверки были выявлены продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность. Отсутствовали декларации о соответствии на какао-порошок, яблоки, апельсины и лимоны. Отсутствуют маркировочные ярлычки на фрукты и сахар.

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. Однако в МБОУ СОШ № 18 нарушены условия хранения хлеба.

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 на-

стоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

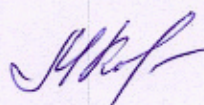
Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся,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

- проводить контроль за ведения учетной документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями;
- своевременно вносить изменения в локальные акты по организации питания;
- систематически обновлять раздел «Организация питания в образовательной организации» на сайтах общеобразовательных учреждений;
- дополнить раздел «Организация питания в образовательной организации» недостающими документами;
- с целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
- на постоянной основе проводить контроль качества готовой продукции с привлечением родительской общественности (родительский контроль).

Главный специалист
МУ «Управление образования
администрации г.Пятигорска»



М.Н.Колесникова