

Аналитическая справка о результатах оперативного контроля за организацией горячего питания

В соответствии с поручением директора Департамента образования и науки Курганской области, Приказом Отдела образования от 09.02.2021 № 42 «О проведении оперативной проверки по контролю за организацией горячего питания учащихся в муниципальных общеобразовательных организациях, подведомственных Отделу образования Администрации города Шадринска» с 09.02.2021 по 10.02.2021 состоялась выездная оперативная проверка.

Комиссия в составе: Игошина Т.П.- заместитель руководителя Отдела образования, Галяминских Л.В. – главный специалиста Отдела образования, Храмова Ю.Ф. – председатель городского родительского Совета общешкольных родительских комитетов (по согласованию), Яклошина О.В. – технолог общественного питания ГорПо «Урал».

Объекты контроля: МКОУ «СОШ №2», МКОУ «Гимназия №9», МКОУ «СОШ №13», МКОУ «СОШ №15».

Цель проведения оперативной проверки:

- соблюдение санитарно-противоэпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20;
- выполнение требований к заполнению документации по организации питания;
- организация работы бракеражной комиссии и родительского контроля;
- организация работы по информированию родителей и детей о здоровом питании.

Задачи контроля:

- проверка локальных актов общеобразовательной организации по организации питания;
- санитарно-техническое состояние пищеблока и обеденного зала, соблюдение СанПин;
- проверка соответствия приготовленных блюд утвержденному меню;
- анализ эффективности работы бракеражной комиссии и родительского контроля.

Результаты контроля:

В ходе проверки организации горячего питания установлено следующее.

Организация питания в МКОУ «СОШ №2», МКОУ «Гимназия №9», МКОУ «СОШ №13», МКОУ «СОШ №15» выстроена в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, регионального, муниципального и школьного уровней. На начало учебного года изданы приказы «Об организации питания», «О создании бракеражной комиссии», «О создании Комиссии по контролю за организацией и качеством питания», «О родительском контроле».

Питание учащихся осуществляется в две смены. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. С целью минимизации контактов между учащимися разных классов питание учеников младших классов осуществляется согласно утвержденному графику посещения столовой. Максимально в столовой питается 2-3 класса, в МКОУ «СОШ №13» - 1 класс - в зависимости от площади обеденного зала. Продолжительность перемен для приема пищи соответствует санитарным нормам.

Учащиеся соблюдают правила личной гигиены, перед входом в обеденный зал имеются умывальники с дозаторами жидкого мыла и антисептиками, бумажные полотенца или электросушилка.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное: соблюдается график проветривания, после каждого приема пищи проводится влажная уборка помещения, в наличии достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. В каждой школьной столовой имеется рециркулятор. Технологическое оборудование исправно.

Сотрудники столовой соблюдают необходимые гигиенические требования, у всех имеются в наличии одноразовые маски, перчатки, чепчики. Состояние санитарной одежды удовлетворительное. Журнал здоровья заполняется регулярно.

В начале учебного года организатор горячего питания ГорПо «Урал» разрабатывает меню и утверждает с Роспотребнадзором. На момент оперативной проверки приготовленные блюда соответствовали утвержденному меню. Соблюдаются нормы выдачи готовых блюд, имеется контрольное блюдо, в каждой столовой размещено в доступном для обозрения месте. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у школьников к моменту приема пищи соответствовала норме.

Охват горячим питанием за первое полугодие в школах города составляет 94.7% от общего числа обучающихся. В начальной школе 100%. Ежедневно ведется табель учета питающихся школьников.

Контроль качества питания учащихся отслеживается внутри школы бракеражной комиссией. Результаты проб готового блюда, температура, объем порций отмечаются в журнале ежедневно перед каждой сменой, о чем свидетельствуют соответствующие записи.

Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность. Ежедневно членами бракеражной комиссии осуществляется осмотр продукции с целью соблюдения сроков годности и условий хранения. Все данные заносятся в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции (бракеражный журнал входящего сырья). Вся документация заполняется своевременно и в соответствии с требованиями.

Объем пищевых отходов после приема пищи учащимися минимальный.

Родительский контроль за организацией питания детей в школах проводится регулярно (3-4 раза в месяц). Для объективной оценки организации горячего питания к участию во внеплановой проверке были приглашены члены родительского контроля. По информации родителей дети довольны качеством приготовления горячих блюд. В актах, предоставленных комиссии указано, что система организации, состояние столовой, вкусовые качества и нормы выдачи готовых блюд учащихся и родителей удовлетворяют. Дети наедаются, перемены хватает для получения пищи, питание в целом нравится.

Систематически ведется обновление информационного материала на официальных сайтах школ в разделе «Питание». В школах регулярно проводятся классные часы на тему правильного и здорового питания.

Дополнительно сообщаем, что в 2020-2021 учебном году было обновлено оборудование на пищеблоках: в МКОУ «СОШ №2» и в МКОУ «СОШ №13» были закуплены по 2 холодильника в каждую школу, в МКОУ «Гимназия №9» - 1 холодильник.

Вывод: Организацию питания в проверяемых образовательных учреждениях можно оценить как удовлетворительную. Нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно.

Рекомендации: продолжить контроль за организацией горячего питания со стороны руководителей общеобразовательных организаций, уделив особое внимание:

- соблюдению санитарных требований СП 3.1/2.4.3598-20;
- организации работы бракеражной комиссии;
- привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания учащихся;
- с целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- продолжать вести разъяснительную работу по формированию привычек к здоровому питанию.

Ознакомлены:

