

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 № 52 «О проведении оперативной проверки по контролю за организацией горячего питания учащихся в муниципальных общеобразовательных организациях, подведомственных Отделу образования Администрации города Шадринска» с 15.02.2021 по 20.02.2021 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), Яклюшина О.В. – технолог общественного питания ГорПо «Урал».

Объекты контроля: МКОУ «СОШ №4», МКОУ «О(С)ОШ № 7», МКОУ «СОШ №8», МКОУ «СОШ №10».

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 №4», МКОУ «О(С)ОШ № 7», МКОУ «СОШ №8», МКОУ «СОШ №10» выстроена в соответствии с нормативно-правовыми документами. 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 исключением МКОУ «О(С)ОШ №7»-питание организовано на 1-ой смене (питаются дети ОВЗ и учащиеся из малоимущих семей). За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. С целью минимизации контактов между учащимися разных классов питание учеников осуществляется согласно утвержденному графику посещения столовой. Максимально в столовой питается 2-3 класса. В МКОУ «О(С)ОШ № 7», МКОУ «СОШ №10» привозное школьное питание. Особое внимание уделено проверке температурного соответствия выдаваемых блюд. 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.

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, имеются сведения о медицинских осмотрах, вакцинации и гигиеническом обучении.

На момент оперативной проверки приготовленные блюда соответствовали утвержденному меню (обязательное размещение в столовой на стенде с печатью и подписью директора, ГорПо «Урал»). Соблюдаются нормы выдачи готовых блюд, имеется контрольное блюдо. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у школьников к моменту приема пищи соответствовала норме (рекомендован регулярный контроль бракеражной комиссии с замером температуры готового блюда на раздаче в МКОУ «О(С)ОШ № 7», МКОУ «СОШ №10»).

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 (2-4 раза в месяц). Рекомендовано активизировать работу родительского контроля в МКОУ «О(С)ОШ № 7».

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

В 2020-2021 учебном году было обновлено оборудование на пищеблоке в МКОУ «СОШ № 4» (2 холодильника, кухонный комбайн, картофелечистка, 2 плиты электрические).

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 (соблюдение изолированности классов во время приема пищи, наличие антисептиков и бумажных полотенец у входа в столовую);
- организации работы бракеражной комиссии (контроль температуры готовых блюд в школах с привозным питанием);
- активному привлечению родительской общественности к контролю за организацией и качеством питания учащихся (МКОУ «О(С)ОШ №7»);
- организации работы «горячей линии» по вопросам школьного питания;
- своевременному обновлению информации на официальном сайте (размещение утвержденного меню, выкладка фото готовых блюд в соответствии с меню);
- оформлению стендов и организации разъяснительной работы с учащимися и родителями по вопросам здорового питания.

Ознакомлены:

