

АНАЛИТИЧЕСКАЯ СПРАВКА

учредительного контроля «Организация горячего питания в общеобразовательных организациях Калманского района».

Тема проверки: ««Организация горячего питания в общеобразовательных организациях Калманского района»».

1. Основание для проведения проверки: письмо Министерства образования и науки Алтайского края от 27.10.2020 № 2186 «О проведении проверки организации горячего питания», приказа комитета администрации Калманского района по образованию от 30.10.2020 № 119 «О проведении внеплановой проверки общеобразовательных организаций Калманского района».

2. Предмет проверки: Организация горячего питания в общеобразовательных организациях Калманского района».

3. Объект проверки: Общеобразовательные организации Калманского района.

4. Цель проверки: проверить организацию горячего питания в общеобразовательных организациях Калманского района.

5. Задачи: оценить организацию горячего питания в общеобразовательных организациях Калманского района.

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Постановления Администрации Алтайского края «Об утверждении порядка предоставления компенсационных выплат на питание обучающимся в краевых государственных, муниципальных общеобразовательных организациях, в профессиональных образовательных организациях, нуждающимся в социальной поддержке» от 26.05.2014 № 249, приказа Министерства образования и Алтайского края № 1045 от 27.08.2020 г. «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях Алтайского края» с 02.09.2020 года в общеобразовательных организациях Калманского района организовано бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов.

В ходе внеплановой проверки общеобразовательных организаций по вопросу «Организация горячего питания» было выявлено следующее:

- горячим питанием в общеобразовательных организациях охвачено 747 учащихся (100 %);

- во всех общеобразовательных организациях имеется соответствующая документация, регулирующая вопрос организации питания;
- на сайтах общеобразовательных организаций информация по организации горячего питания размещена в полном объеме;
- пищеблоки недостаточно оснащены технологическим оборудованием;
- для обеспечения горячим питанием заключены договоры с поставщиками на поставку продуктов питания;

- имеется в достаточном количестве посуда;
- в столовых достаточное количество посадочных мест для организации питания обучающихся;
- школьные столовые обеспечены нормативно-технической документацией;
- соблюдаются требования по свежести продуктов, их составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания;
- на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий соблюдаются санитарные требования по ведомости контроля за питанием;
- организован производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий (деятельность бракеражных комиссий);
- созданы комиссии по общественному родительскому контролю;
- созданы условия для мытья рук при обеденном зале (мытьё и дезинфекция производится с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм);
- продолжительность перерыва для организации питания соответствует требованиям санитарного законодательства;
- имеются графики посещения столовых;
- Столы заблаговременно, за 5-7 минут до конца урока, накрывают сотрудники пищеблока и дежурные по столовой. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.
- Классными руководителями 1-4 классов ежедневно подаются заявки на бесплатное горячее питание за счёт бюджетных средств, до 8.30 часов утра происходит учет фактического количества присутствующих учащихся, производится корректировка. Социальным педагогом осуществляется контроль за организацией питания учащихся льготных категорий.
- Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы, моющие средства в наличии в достаточном количестве.

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период активного роста и развития детей. Организация полноценного горячего питания является сложной задачей, одним из важнейших звеньев которого служит разработка меню школьных завтраков или обедов, соответствующих современным принципам оптимального здорового питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

В меню включены натуральные или консервированные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствуют Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях». Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка. В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников.

Согласованные с Роспотребнадзором примерные десятидневные меню размещены на сайтах общеобразовательных организаций района.

Персонал школьной столовой ежегодно проходит специальную подготовку, все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят своевременно. Ношение спецодежды и средств индивидуальной защиты для работников пищеблоков является обязательным.

В пищеблоках школ нужны новые по архитектуре и дизайну привлекательные современные школьные столовые здорового питания, оснащенные новым оборудованием. Линия раздачи холодных, горячих блюд, напитков, выпечки, посудомоечные машины, тестомесы, которые просто необходимы для замены ручного труда.

С целью недопущения нарушений п. 4.12 Сан Пин ряду школ района необходимо приобретение дополнительной столовой посуды.

Ведутся журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой кулинарной продукции, учета температурного режима холодильного оборудования, здоровья. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

В пищеблоках имеется необходимый набор помещений, позволяющий осуществлять приготовление кулинарной продукции и ее реализацию, хозяйственные и подсобные помещения.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность.

В целом в общеобразовательных организациях Калманского района нет нарушений в организации горячего питания для учащихся 1-4 классов. Совместная работа комитета по образованию, школы, семьи, работников столовой позволяет школам достигнуть следующих результатов:

- Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
- Укрепить материально-техническую базу школьных столовых.
- Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.
- Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся.

Председатель комитета администрации
Калманского района по образованию

 И.Ю. Кондакова