

«Согласовано»

Начальник УОГБ

Ш.И.Батырова

«15» марта 2022 г.

СПРАВКА

от 14.03.2022г.

«О результатах проверки по организации горячего питания для обучающихся 1- 4 классов общеобразовательных организаций г. Буйнакск»

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. Управлением образования г. Буйнакск проводилась проверка в общеобразовательных организациях на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов с 21.02.2022 по 09.03.2022.

В ходе проверки комиссией установлено:

Во всех школах сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания.

В каждой школе имеется пищеблок, столовый зал, хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию, осуществлять питание обучающихся.

Имеющееся в наличии технологическое оборудование исправно (перечень имеющегося оборудования см. в приложении), за исключением СОШ №4 (мармиты и одна печь не работают), Гимназии (нет холодильного оборудования, в наличии один бытовой холодильник), в школах 2,5,6,7,8, Гимназии нет духовых жарочных шкафов, в СОШ №8 нет электромясорубки. В соответствии с новым СанПиН по мере возможности приобретается посуда из нержавеющей стали и другая столовая посуда (СОШ №3,4,9,10,11, Гимназия).

В пищеблоках соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам, маркировка, организация поверки весов.

В столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорные контейнеры.

Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное во всех школах. Охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием составляет 100% (подробно в приложении).

В школах налажена система контроля качества питания школьников:

- привлекается к контролю за качеством питания детей детская медицинская сестра по договору с ЦРБ.
- созданы бракеражные комиссии, которые контролируют соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляют контрольное взвешивание порций.
- созданы комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций, проводят опрос детей: нравится питание или нет).

Во всех школах имеется утвержденное руководителем ежедневное меню (в обеденном зале). Рекомендовалось вывешивать шаблон, ежедневно размещаемый на сайте ОО, где прописана вся информация о меню, но наличие его на момент проверки было только в СОШ №7. Систематически ведется гигиенический журнал, журнал бракеража готовой кулинарной продукции. В декабре 2021 года в школы был направлен список из 22 журналов, рекомендованных для использования в ОО, школы № 4,9,10 их частично приобрели.

Все ОО осуществляют пополнение школьного сайта в разделе «Горячее питание». Безошибочно и регулярно заполняются, а также размещаются на сайте ОО ежедневное меню в школах № 4,5,10.

На момент проверки фактическое меню не соответствовало ежедневному в СОШ №7,8,9.

Во все школы города направлено подготовленное специалистами УОГБ новое перспективное меню (также полностью подготовлены шаблоны ежедневных меню, которые ОО должны размещать на своих сайтах, в них достаточно было проставить наименование ОО и цены), составленное с учетом возможностей ОО и вкусовыми предпочтениями обучающихся. По итогам анализа раздела «Питания» на сайтах ОО выявлено, что в школах №4,5,10 фактическое меню соответствует ежедневному. В остальных школах меню зачастую не придерживаются, изменяют шаблон, который мониторится на сайте мониторингпитания.рф Министерства просвещения РФ. Это грубое нарушение, так как перспективное меню составлено с учетом нового СанПиН, а меню, реализуемое по собственной инициативе ОО противоречит всем требуемым нормативам.

По-прежнему остается проблема острой нехватки работников пищеблока (количество см. в приложении). Руководители таких больших школ как 2,4,7,9,10 ссылаются на сложность реализации перспективного меню в полном объеме из-за нехватки персонала пищеблока. Другая проблема, поставка продуктов. Поставщик привозит их один раз в неделю, по субботам или воскресеньям, кладовщик вынужден выходить на работу и принимать продукты в свой выходной день. Осмотр складов хранения продуктов, показал, что поставляемые продукты удовлетворительного качества.

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубые нарушения выявлены в части

несоответствия фактического меню перспективному в школах №7,8,9. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за неукоснительным соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, предусмотренных постановлениями Главного государственного санитарного врача РФ, по вопросам борьбы с распространением новой коронавирусной инфекции на территории РФ, при введении (снятии) ограничительных мероприятий в ОО.
2. Приобрести посуду из нержавеющей стали.
3. Ежедневно размещать меню на официальном сайте школы.
4. Руководству ОО следить за тем, чтобы фактическое меню соответствовало перспективному.
5. Не принимать продукты от поставщика без сопроводительных документов.
6. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Справка подготовлена специалистами УОГБ – Мутаевой В.Ш., Салахбековой А.С.

МБОУ "Гимназия г. Буйнакскa имени А.Н. Хуторянского"

Оборудование: электропечь, бытовой холодильник, два производственных стола.

Степень износа оборудования: 70%

Степень износа пищеблока: 30%

Количество работников пищеблока: 1 повар, 1 кух.работник.

Количество посадочных мест: 68

Охват учащихся: 272 чел.

Завтрак: 162 чел.

Обед: 110 чел.

МБОУ СОШ №2

Оборудование: 2 электропечи, 2 бытовых холодильника, 4 производственных стола, 2 мармита, электромясорубка.

Степень износа оборудования: 50%

Степень износа пищеблока: 80%

Количество работников пищеблока: 1 повар, 1 кух.работник, 1 посудомойщица.

Количество посадочных мест: 120

Охват учащихся: 683 чел.

Завтрак: 373 чел.

Обед: 310 чел.

МКОУ СОШ №3

Оборудование: электропечь, бытовой холодильник, 3 производственных стола, электромясорубка, электросковорода, 2 мармита, духовой шкаф.

Степень износа оборудования: 40%

Степень износа пищеблока: 70%

Количество работников пищеблока: 1 повар, 1 посудомойщица.

Количество посадочных мест: 120

Охват учащихся: 249 чел.

Завтрак: 249 чел.

Обед: -

МБОУ СОШ №4

Оборудование: 2 электропечи (одна в нерабочем состоянии), 2 бытовых холодильника, 4 производственных стола, жарочный шкаф, электросковорода, 2 мармита, электромясорубка.

Степень износа оборудования: 60%

Степень износа пищеблока: 70%

Количество работников пищеблока: 1 повар, 1 кух.работник.

Количество посадочных мест: 180

Охват учащихся: 572 чел.

Завтрак: 291 чел.

Обед: 281 чел.

МКОУ СОШ №5

Оборудование: электропечь, 2 бытовых холодильника, два производственных стола, 2 мармита, электромясорубка.

Степень износа оборудования: 50%

Степень износа пищеблока: 50%

Количество работников пищеблока: 1 повар, 1 кух.работник.

Количество посадочных мест: 100

Охват учащихся: 326 чел.

Завтрак: 164 чел.

Обед: 162 чел.

МБОУ "Академический лицей"

Оборудование: 2 электропечи, 3 бытовых холодильника, 3 производственных стола, 2 мармита, электромясорубка.

Степень износа оборудования: 50%

Степень износа пищеблока: 70%

Количество работников пищеблока: 1 повар, 1 посудомойщица.

Количество посадочных мест: 120

Охват учащихся: 391 чел.

Завтрак: 290 чел.

Обед: 101 чел.

МКОУ "СОШ №7"

Оборудование: электропечь, 2 бытовых холодильника, 1 производственный стол, 2 мармита, электромясорубка.

Степень износа оборудования: 40%

Степень износа пищеблока: 70%

Количество работников пищеблока: 1 повар, 1 посудомойщица.

Количество посадочных мест: 80

Охват учащихся: 504 чел.

Завтрак: 300 чел.

Обед: 204 чел.

МКОУ СОШ №8

Оборудование: электропечь, 2 бытовых холодильника, 2 производственных стола, электросковорода.

Степень износа оборудования: 70%

Степень износа пищеблока: 30%

Количество работников пищеблока: 1 повар, 1 кух. рабочая, 1 посудомойщица.

Количество посадочных мест: 88

Охват учащихся: 137 чел.

Завтрак: 137 чел.

Обед: -

Коррекционный блок: 104 (1-4 кл. – 41 чел., 5-9 кл. 63чел.)

Завтрак: 104 чел.

Обед: 104 чел.

МБОУ СОШ №9

Оборудование: 2 электропечи, 2 бытовых холодильника, 1 холодильный ларь, 2 производственных стола, 2 мармита, электромясорубка, духовой жарочный шкаф.

Степень износа оборудования: 40%

Степень износа пищеблока: 50%

Количество работников пищеблока: 1 повар, 2 кух. работника, 1 посудомойщица.

Количество посадочных мест: 130

Охват учащихся: 722 чел.

Завтрак: 362 чел.

Обед: 360 чел.

МБОУ ЦО

Оборудование: 2 электропечи, 4 бытовых холодильника, 3 производственных стола, 2 мармита, электромясорубка, духовой жарочный шкаф.

Степень износа оборудования: 50%

Степень износа пищеблока: 50%

Количество работников пищеблока: 1 повар, 1 кух. работника, 1 посудомойщица.

Количество посадочных мест: 125

Охват учащихся: 475 чел.

Завтрак: 354 чел.

Обед: 121 чел.

МКОУ "СОШ №11"

Оборудование: электропечь, 2 бытовых холодильника, два производственных стола, электромясорубка, духовой жарочный шкаф

Степень износа оборудования: 30%

Степень износа пищеблока: 70%

Количество работников пищеблока: 1 повар, 1 кух. работника.

Количество посадочных мест: 42

Охват учащихся: 130 чел.

Завтрак: 49 чел.

Обед: 81 чел.