

АДМИНИСТРАЦИЯ ЗМЕИНОГОРСКОГО РАЙОНА

КОМИТЕТ АДМИНИСТРАЦИИ ЗМЕИНОГОРСКОГО РАЙОНА АЛТАЙСКОГО
КРАЯ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ

ПРИКАЗ

28 октября 2019г.

г. Змеиногорск

№ 243

Об итогах проведения плановой проверки общеобразовательных учреждений по организации горячего питания обучающихся

На основании итогов проверки комитетом Администрации Змеиногорского района Алтайского края по образованию и делам молодежи общеобразовательных учреждений по организации горячего питания обучающихся, проведенной в срок с 07.10.2019 по 28.10.2019

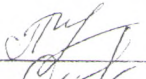
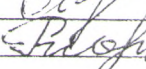

приказываю:

1. Деятельность администрации МБОУ «Барановская СОШ», МБОУ «Саввушинская СОШ», МКОУ Беспаловская СОШ по организации горячего питания обучающихся признать эффективной.
2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на начальника отдела общего образования комитета по образованию и делам молодежи Копылову Елену Витальевну.

Председатель комитета

М.В. Тугунова

С приказом ознакомлены:


Л.Н. Лисина

Т.А. Овсяник

А.В. Риффель

АДМИНИСТРАЦИЯ ЗМЕИНОГОРСКОГО РАЙОНА

КОМИТЕТ АДМИНИСТРАЦИИ ЗМЕИНОГОРСКОГО РАЙОНА АЛТАЙСКОГО
КРАЯ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ

24 октября 2019 года
(дата составления справки)_

СПРАВКА

По итогам проверки комитетом Администрации Змеиногорского района по образованию и делам молодежи общеобразовательных учреждений

1. Основание для проведения проверки:

План контроля образовательных учреждений, подведомственных комитету Администрации Змеиногорского района по образованию и делам молодежи на 2019 учебный год, утвержденный приказом комитета Администрации Змеиногорского района по образованию и делам молодежи от 30. 11. 2018 № 263/1;

Положение об учредительном контроле деятельности муниципальных образовательных учреждений Змеиногорского района, утвержденного приказом комитета Администрации Змеиногорского района по образованию и делам молодежи от 31.12.2015 №331.

2. Предмет проверки:

Деятельность общеобразовательного учреждения по организации горячего питания обучающихся

3. Объекты проверки:

МБОУ «Барановская СОШ»
МБОУ «Саввушинская СОШ»
МКОУ Беспаловская СОШ

4. Цель проверки:

Оценка эффективности деятельности общеобразовательных учреждений по организации горячего питания обучающихся

Задачи контрольного мероприятия:

Задача 1. . Определить, как в образовательной организации регламентирована и обеспечена открытость работы по организации горячего питания

Задача 2. Проанализировать цели, задачи и содержание работы в образовательной организации по организации здорового питания обучающихся

Задача 3. Проанализировать условия, созданные в образовательной организации по организации питания обучающихся

Задача 4 . Проанализировать систему контроля качества питания школьников в

общеобразовательной организации

Задача 5. Проанализировать просветительскую работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении

Проверяемый период деятельности:

Сентябрь-октябрь 2019 учебного года.

4. Заключение по итогам проверки:

Организация питания в школах предусматривает следующие **цели**:

-Улучшение организации питания, повышение культуры обслуживания учащихся;

-Максимальное обеспечение учащихся горячим питанием во время учебного процесса.

Основными задачами школ в этом направлении являются:

-Систематическое отслеживание состояния организации и качества питания учащихся с учетом их потребности.

-Улучшение материально-технической базы столовой.

- Повышение профессионального уровня работников школьной столовой.

1. Организация питания отражена в документах, имеющихся в проверяемых школах:

-Положение об организации питания в общеобразовательной организации;

-Положение об организации питания обучающихся, имеющих право на льготное питание;

-Приказ «О создании бракеражной комиссии;

- Приказ «О назначении ответственного за питание ;

-Приказ «Об усилении мер безопасности на пищеблоке»

-Приказ «Об организации льготного питания обучающихся (списки учащихся, получающих льготу на питание (наличие документов, подтверждающих права на льготу: список прилагается к приказу;

- приказ о назначении ответственного за организацию питания льготников;

- таблицы (мониторинги) посещаемости учащихся льготной категории (ежедневная отметка).

-Приказ о создании комиссии по производственному контролю за организацией питания;

- приказ о режиме работы столовой;

- приказ о режиме работы пищеблока (когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед, полдник);

- приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке;

- приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;

ОО, в том числе за качеством поступающих продуктов. Пищевые продукты поступающие на пищеблок соответствуют гигиеническим требованиям имеют сопроводительные документы.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делаются записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Результаты регистрируются в «журнале бракеража готовой кулинарной продукции»

Анкетирование, проведенное среди учащихся, показало, что 98% учащихся устраивает ассортимент и вкусовые качества блюд. Ребята отмечают доброжелательность работников столовых и приятный внешний вид.

Дежурство в столовой осуществляется со стороны дежурного администратора, дежурного учителя и дежурного класса в соответствии с инструкциями по осуществлению дежурства. Классные руководители следят за соблюдением детьми санитарно – гигиенических условий приема пищи и культурой поведения за столом. Организация качественного горячего питания не только благоприятно влияет на состояние здоровья учащихся, но и позволяет без ущерба для здоровья школьников проводить различные виды деятельности во вторую половину дня (занятия в кружках, секциях, клубах по интересам).

4 Ведется следующая документация:

- Журнал здоровья персонала столовой
- Журнал по проведению С витаминизации III блюд.
- Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов
- Бракеражный журнал

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дез. средства в достаточном количестве. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование пищеблока имеется. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. Имеется наличие суточных проб.

- В складских помещениях соблюдается товарное соседство. В моечной имеются 3х секционные ванны и инструкция по мытью посуды.

- Диетстола и диет сестры в школе нет.

Имеется специальное место для мытья рук в столовой.

В столовых Сделан косметический ремонт: покраска, побелка помещений. Столовая снабжена холодной и горячей водой.

Работники укомплектованы санитарной одеждой.

Санитарные книжки пройдены по срокам.

За последние три года в столовых проверяемых школ не зарегистрировано ни одного случая отравления детей, что свидетельствует о хорошем качестве поставляемых продуктов, условиях их хранения и приготовления. Это

2. Охват питанием на момент проверки:

МБОУ «Барановская СОШ»: всего обучающихся – 247
всего питается – 230 (%) 93,1%
регион.льгота – 160 чел
муницип.льгота – 40 чел

МБОУ «Саввушинская СОШ»: всего обучающихся – 112
всего питается – 112 (%) 100%
регион.льгота – 70 чел
муницип.льгота – 22 чел

МКОУ Беспаловская СОШ: всего обучающихся – 111
всего питается – 111 (%) 100%
регион.льгота – 73 чел
муницип.льгота – 18 чел

Средняя стоимость завтрака:

МБОУ «Барановская СОШ» - 32 руб

МБОУ «Саввушинская СОШ» - 22 руб

МКОУ Беспаловская СОШ - 20 руб

В школах ведется ежедневный учет охвата горячим питанием. В наличии таблицы посещения столовой (у всех кл.руководителей)

3. Приготовление пищи осуществляется в пищеблоках по 10-дневному утвержденному Роспотребнадзором меню. Приготовление пищи осуществляется по технологическим картам, используя типовой рецептурный сборник для ОУ. Питаются 5 дней в неделю.

В пищеблоке есть все необходимые помещения в организации общественного питания, в наличие технологическое оборудование. Исправно. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. В наличии достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Достаточно посадочных мест (в соответствии с «Паспортом пищеблока»). Наличие вывески «столовая» с указанием режима работы столовой. Наличие информационных стендов. Информации на стендах разнообразная, интересная, эстетично оформлена. График питания учащихся выполняется. Происходит дежурство учителей.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором ОО меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и название кулинарных изделий.

Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся в ОО осуществляется администрацией школы и комиссия по производственному контролю. Комиссия проводит проверку работы столовой и рассматривает вопрос об организации горячего питания учащихся, проверяет график питания учащихся. Созданная бракеражная комиссия следит за организацией питания в

подтверждают и результаты лабораторных анализов, которые берут специалисты Роспотребнадзора.

Проблемы и организация питания обсуждается и решаются на родительских собраниях классных и общешкольных, на родительском комитете. Ведется мониторинг общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования, и принятые меры). На сайтах школ есть разделы «Школьное питание»

Выводы по результатам проверки:

Деятельность МБОУ «Барановская СОШ», МБОУ «Саввушинская СОШ», МКОУ Беспаловская СОШ по организации горячего питания признать эффективной.

Рекомендации:

- Продолжить работу по организации горячего питания.
- Классным руководителям провести беседы с учащимися о режиме питания детей.
- Социальному педагогу провести анкетирование с родителями «Питание глазами родителей» и с учащимися «Питание глазами учащихся»
- Включить вопрос о горячем питании в повестку дня общешкольного родительского собрания, обращая внимания на необходимость горячего питания- залога успешной учебы в школе.
- Дежурным учителям, администраторам, классным руководителям обеспечивать дисциплину учащихся во время пребывания в столовой, следить за выполнением учащимися санитарно-гигиенических норм.
- Классным руководителям постоянно вести разъяснительную работу о значении горячего питания, Пользности молочных продуктов, овощей в жизни человека
- Регулярно наполнять страницу сайта о школьном питании интересной, полезной, актуальной информацией.

Подпись лиц, проводивших проверку:

Копылова Елена Витальевна, начальник отдела общего образования комитета Администрации Змеиногорского района по образованию и делам молодежи, ответственный за проведение проверки

Ознакомлены:

М.В. Рыжова | Рыжова
М.А. Осипова | Осипова
Н.В. Коробкина | Коробкина