

## Справка

по результатам проведения мероприятий по контролю за организацией горячего питания учащихся в ГБОУ СОШ «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика м.р.Волжский, ГБОУ СОШ №8 «ОЦ», ГБОУ ООШ №9, 15, 17,19 г.о.Новокуйбышевск.

В соответствии с приказом Поволжского управления № 17-од от 27.01.2022г. «О проведении мероприятий по контролю за организацией школьных перевозок и организацией горячего питания обучающихся в образовательных организациях Поволжского образовательного округа», в целях осуществления ведомственного контроля за организацией горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного Государственного врача РФ от 27.10.2020г. № 32, в период с 01 по 27 февраля 2022 года должностными лицами:

Аникиной Н.В., начальником отдела организации образовательных ресурсов Поволжского управления министерства образования и науки Самарской области;

Сафроновой О.И., ведущим бухгалтером-ревизором ГБУ ДПО Самарской области «Новокуйбышевского ресурсного центра» (по согласованию);

Сидоровой О.И., старшим методистом ГБУ ДПО Самарской области «Новокуйбышевского ресурсного центра» (по согласованию);

проведены плановые мероприятия по контролю за организацией горячего питания обучающихся в ГБОУ СОШ «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика м.р.Волжский, ГБОУ СОШ №8 «ОЦ», ГБОУ ООШ №9, 15, 17,19 г.о.Новокуйбышевск в присутствии директоров данных ОУ.

### Во время проведения мероприятий по контролю изучались следующие вопросы:

1.Информация об организаторе питания.

2.Наличие документов, регламентирующих обеспечение организации горячего питания учащихся в ОУ.

3.Создание в ОО условий для организации горячего питания учащихся (наличие и состояние обеденного зала, пищеблока, наличие и состояние холодильного и технологического оборудования, создание условий для мытья рук перед приемом пищи, запас посуды, столовых приборов).

4.Организации горячего питания детей в соответствии с разделом V111 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного Государственного врача РФ от 27.10.2020г. № 32:

4.1. Наличие, содержание и реализация основного (организованного) меню, включающего горячее питание, ежедневного меню с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

4.1.1. Соответствие (не соответствие) текущему сезону.

4.1.2. Меню согласовано (не согласовано) с директором ОУ; утверждено (не утверждено) руководителем ФШП, КШП.

4.1.3. Меню имеет (не имеет) отметку о согласовании с родительским комитетом, с территориальным отделом Роспотребнадзора.

4.1.4. В меню имеются (отсутствуют) сведения: неделя (1-ая, 2-ая), дни (1-5), прием пищи (завтрак, обед), наименование блюд, вес блюд, информация о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы), информация об энергетической ценности блюд, номер рецептур блюд.

4.1.5. Наличие суммарного объема блюд по приемам пищи (итого за завтрак, итого за обед) и информация о витаминном составе в цикличном меню.

4.1.6. Соответствие (не соответствие) суммарного объема блюд по приемам пищи нормам:

завтрак: 7-12 лет (500 гр.); 12 лет и старше (550 гр.)

обед: 7-12 лет (700 гр.); 12 лет и старше (800 гр.).

4.1.7. Соответствие ежедневного меню цикличному.

4.3. Наличие графика приема пищи, соответствие требованиям по продолжительности перерыва для приема пищи (не менее 20 минут).

4.4. Наличие суточной пробы, ее отбор и хранение в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.5. Условия хранения продуктов питания на пищеблоке.

4.6. Наличие, содержание, использование технологических карт приготовления блюд.

4.7. Наличие и ведение бракеражного журнала готовой продукции.

4.8. Организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Наличие и реализация индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

5. Охват горячим питанием учащихся ОУ.

6. Организация и проведение в ОУ работы по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Наглядная агитация и материалы по данному вопросу.

7. Организация и проведение в ОО мероприятий для учащихся в целях формирования у них культуры питания.

8. Осуществление в ОО родительского контроля за организацией горячего питания.

9. Наличие и содержание на сайте ОУ раздела «Организация горячего питания» (наличие, содержание основного (организованного) меню, ежедневного меню с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.; графика приема пищи; информация об организаторе питания, телефоны горячей линии по организации горячего питания; нормативно-правовые акты организации горячего питания, размещение статей по здоровому питанию; размещение материалов о проведении мероприятий по пропаганде здорового питания).

10. Наличие и ведение табеля посещаемости столовой учащимися.

11. Организация в ОУ бесплатного двухразового питания детей с ограниченными возможностями здоровья.

### **ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» г.о.Новокуйбышевск**

Горячее питание обучающихся ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» организовано Новокуйбышевским МУП ФШП на основании договора от 01.01.2021г. С каждым из родителей (законных представителей) обучающихся школы МУП ФШП также заключило договоры на предоставление услуг по организации горячего питания.

Новокуйбышевское МУП ФШП обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, на предотвращение вредного воздействия биологических факторов, на предотвращение вредного воздействия химических и физических факторов (согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного Государственного врача РФ от 27.10.2020г. № 32).

2. Горячее питание учащихся в школе осуществляется на основании приказов: «Об организации горячего питания», «О создании бракеражной комиссии», план работы бракеражной комиссии на год имеется.

Имеются Положения «Об организации горячего питания учащихся», «О бракеражной комиссии», «О родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся», «О порядке доступа членов комиссии по контролю за организацией питания в школьной столовой», которые утверждены приказом, приняты на педагогическом совете и согласованы с Управляющим советом.

3. Обеденный зал столовой школы рассчитан на 132 посадочных места. Перед столовой установлено 3 раковины для мытья рук, имеется мыло, электро-полотенца 4 единицы.

В обеденном зале чисто, уютно. Имеется стенд, где расположена информация об оплате за горячее питание, информация о работе ФШП. На обеденных столах стоят хлебницы, салфетки в салфетницах.

На пищеблоке школы достаточный запас посуды и столовых приборов.

Посуда для приготовления горячей пищи на 90% соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Все имеющееся оборудование на пищеблоке находится в исправном состоянии.

4. В школе имеется десятидневное цикличное меню (соответствует текущему сезону). Меню согласовано с директором ОУ; утверждено руководителем МУП «ФШП». Десятидневное цикличное меню согласовано с родительским комитетом.

В цикличном и ежедневном меню имеются все необходимые сведения.

Суммарный объем блюд по приемам пищи соответствует требованиям санитарных правил.

Ежедневное меню соответствует примерному цикличному меню.

В школе имеется график приема пищи, который соответствует требованиям по продолжительности перерыва для приема пищи (не менее 20 минут), расположен на стенде в пищеблоке и на стенде в рекреации.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Приказом назначается ответственное лицо за отбор и хранение суточных проб. Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Условия хранения продуктов питания на пищеблоке соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям: все продукты хранятся на складе на стеллажах, в холодильном оборудовании. Товарное соседство, сроки реализации продуктов питания соблюдены.

Продукты в школьную столовую завозит НМУП «ФШП». Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов. Документация, удостоверяющая качество безопасности, результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции имеются, хранятся на пищеблоке до окончания использования продукции.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Имеется сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для питания учащихся общеобразовательных учреждений (под ред. Могильного). Технологические карты приготовления блюд в наличии, разнообразные, используются в работе постоянно.

В школе обучается 1 учащийся, нуждающийся в лечебном и диетическом питании в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Питанием обеспечен по индивидуальному меню. Все необходимые документы имеются.

5. В ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» обучается 522 учащихся. В школе организованы завтраки и обеды. Охват горячим питанием учащихся ОУ в феврале 2022г. составил 90%, всего питалось 469 учащихся.

6-7. В школе ведется просветительская работа с обучающимися и их родителями по формированию культуры питания, здорового образа жизни, организуются разнообразные мероприятия по организации правильного питания.

На родительских собраниях освещается тема культуры и гигиены питания, важности систематического получения ребенком горячего питания в школьной столовой.

В столовой имеется книга отзывов и предложений. Анализ записей в ней позволяет сделать вывод о том, что все отзывы положительны, содержат благодарность в адрес работников школьной столовой.

8. В целях осуществления контроля за качеством, безопасностью питания обучающихся в ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» создана и работает бракеражная комиссия. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд, выход порций в соответствии с меню, проводит данная комиссия, в состав которой входит, в том числе, член общешкольного родительского комитета.

В школе работает родительский контроль за организацией горячего питания. Имеется журнал регистрации заявок на посещение родителями школьной столовой. Родители (законные представители) обучающихся имеют возможность, обратившись к директору школы, посещать школьную столовую, знакомиться с меню, снимать пробу блюд, проконтролировать соответствие блюд меню, могут так же вносить свои предложения по организации горячего питания в образовательном учреждении на родительских собраниях, на приеме у директора школы, на школьном сайте и непосредственно обращаться в МУП «ФШП».

Ежемесячно члены родительской общественности осуществляют:

- Проверку соблюдения правил хранения продуктов питания и сроков их реализации;
- Проверку разнообразия и соблюдения цикличного меню;
- Бракераж готовой продукции органолептическим методом.

В ходе проверок в истекшем периоде 2021 -2022 учебного года при посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено, о чем было отмечено в протоколах и чек-листах, оформляемых после их проведения.

9. На Сайте школы в разделе «Горячее питание» все необходимые материалы размещены.

10-12. В соответствии с приказами от 11.05.2021 г. № 135-у, от 14.10.2021 № 256-у, от 19.10.2021 №182-у, от 22.10.2021 №260-у «Об организации питания детей с ОВЗ» ГБОУ СОШ №8 организовано бесплатное двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В проверяемом периоде Учреждением с НМУП «Фабрика школьного питания» заключались Контракты на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В Учреждении ежемесячно заполняется Табель учета посещаемости детей (ф.0504608).

Расчет стоимости рациона питания на одного обучающегося составляет в 2021 году 135,5 руб. в день, с 01.01.2022 года 149,30 руб. В течение месяца НМУП «Фабрика школьного питания» предоставляет Акты выполненных работ по организации горячего питания обучающихся с ОВЗ. Количество человекоднев, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период с декабря 2021 года по январь 2022 года соответствует количеству человекоднев, оплаченных за этот период.

**Выводы:**

**ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» г.о.Новокуйбышевск.**

Горячее питание учащихся ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» г.о.Новокуйбышевск организовано удовлетворительно. Нарушений не выявлено.

Подписи должностных лиц:

Начальник отдела  
организации образовательных ресурсов  
Поволжского управления  
министерства образования  
и науки Самарской области

Н.В.Аникина

Ведущий бухгалтер-ревизор  
ГБУ ДПО Самарской области  
«Новокуйбышевского ресурсного центра»

О.И.Сафронова

Ведущий бухгалтер-ревизор  
ГБУ ДПО Самарской области  
«Новокуйбышевского ресурсного центра»

С.Ю.Васюхина

Старший методист  
ГБУ ДПО Самарской области  
«Новокуйбышевского ресурсного центра»

О.И.Сидорова