**Справка**

**по итогам проверки организации и качества питания**

**обучающихся общеобразовательных учреждений**

Во исполнение приказа управления образования от 08 декабря 2017 года №998 «О проведении проверки пищеблоков и организации питания в образовательных учреждениях района», с целью контроля за организацией питания, контроля качества поставляемых продуктов в образовательные учреждения, выявления некачественных продуктов питания, санитарного состояния пищеблоков в период с 12 декабря по 22 декабря 2017 года осуществлялась проверка общеобразовательных учреждений. В ходе проверки изучались вопросы по организации питания обучающихся, проверялись документы по организации питания и правильность их оформления, санитарное состояние школьных пищеблоков.

По результатам проверки установлено следующее.

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, с письмом Министерства образования от 29.09.2003г. № 27/3071-6 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами», Федерального закона «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08» в общеобразовательных учреждениях района организовано горячее питание учащихся в 2017-2018 учебном году.

Для учащихся организованы горячие завтраки, из расчета 40 рублей на 1 ребенка в день. Реализуя программу «Школьное молоко», «Школьный мед» (за счет средств районного бюджета по отрасли «Образование») в рамках государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы», для обучающихся из многодетных семей организован горячий обед на сумму 68 рублей в день на 1 ребенка за счет субвенций областного бюджета. Созданы условия для организации горячего питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Во всех проверенных общеобразовательных учреждениях организовано ежедневное двухразовое горячее питание обучающихся, включены в рацион питания обучающихся яблоки и хлеб с микронутриентами.

Приказом по общеобразовательным учреждениям назначены ответственные лица за организацию горячего питания (из числа администрации школы), за качеством и безопасностью получаемой и выдаваемой продукции, за исправность технологического оборудования, бракеражную комиссию, ответственных за реализацию областной целевой программы «Школьное молоко» и осуществляющих исполнение Плана мероприятий по включению натурального мёда в рацион питания обучающихся района с возложением на них обязанностей по ведению документации и отчётности. Контролируется выдача сухих пайков обучающимся из многодетных семей, пропустившим занятия по болезни или другим причинам. Осуществляется контроль за посещаемостью детей из многодетных семей, заполнением табелей ежедневного учёта и классных журналов.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

На момент проверки было представлено меню на осенне-зимний сезон с учетом возраста. Установлено, что фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. С учетом возраста обучающихся в едином примерном меню, согласованным в территориальном отделе управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Губкинском районе соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Витаминизация проводится за счет включения в меню витамина «С» (в охлаждённый чай, компот). Оценка качества готовой продукции ведётся бракеражной комиссией и делается запись в журнале «Бракераж готовой продукции». Однако в состав бракеражной комиссии в МБОУ «Береговская СОШ» входит представитель родительского комитета, что является нарушением, в журнале бракеража готовой кулинарной продукции нет подписи одного из членов бракеражной комиссии.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбираются суточные пробы. Отбор суточной пробы осуществляется поваром, хранятся пробы в холодильнике 48 часов, закрытыми железными крышками. В столовой ведётся необходимая документация:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольствия;

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- Журнал здоровья;

- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;

- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;

- Ведомость контроля за рационом питания;

- Меню- требование;

- Накопительная ведомость.

Столовые обеспечены достаточным количеством столовой и чайной посуды. Имеется второй комплект посуды. Но посуда со сколами есть в МБОУ «Береговская СОШ», МБОУ «Подолешенская СОШ».

Все работники пищеблока имеют медицинские книжки, медицинские обследования проходят своевременно.

Имеются протоколы лабораторных испытаний сельскохозяйственной продукции, ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия на все виды продукции. Нет поверки весов в МБОУ «Большанская ООШ», МБОУ «Журавская СОШ».

Оснащение пищеблоков технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям СанПиНа. Всё технологическое и холодильное оборудование исправно. Работники пищеблоков обеспечены спецодеждой. В столовых соблюдается техника безопасности, имеются инструкции по технике безопасности и охране труда (должностная инструкция шеф- повара, повара, подсобного рабочего, инструкция по безопасности труда шеф- повара, повара, подсобного рабочего, инструкция при использовании электрических водонагревательных приборов, инструкция о мерах пожарной безопасности, инструкция при использовании бытовой электроплиты).

Во всех общеобразовательных учреждениях установлен единый питьевой режим (кулеры со стаканами).

Пищевые отходы утилизируются в специально предназначенные для этого емкости, закрывающиеся крышками. Оформляются акты утилизации пищевых отходов, но нет подписей членов комиссии в МБОУ «Коломыцевская ООШ». Не представили акты приемочной комиссии МБОУ «Прелестненская СОШ», МБОУ «Донецкая ООШ».

Изучен вопрос осуществления контроля со стороны администрации общеобразовательных учреждений за качеством организации питания детей. Проводится изучение общественного мнения в форме устного и письменного анкетирования детей, педагогов и родителей. Школьные сайты района содержат разделы «Школьное питание», хотя в некоторых общеобразовательных учреждениях информация о питании обучающихся отражена не в полном объеме.

По результатам изучения деятельности общеобразовательных учреждений по организации горячего питания школьников рекомендуем:

- усилить контроль за организацией питания в общеобразовательных учреждениях, в т.ч. за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием школьных пищеблоков;

- обеспечить условия хранения, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи;

- проводить производственный контроль и ведение учетной документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями;

- продолжить просветительскую работу по формированию у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни;

- систематически обновлять разделы «Школьное питание» на сайтах общеобразовательных учреждений.

Председатель комиссии:

Члены комиссии: