

Справка

**по итогам проверки организации горячего питания обучающихся
МБОУ Гимназии п. Ноглики в соответствии с приказом
от 06.12.11.2024 № 722 «О проведении проверки организации горячего
питания в общеобразовательных организациях»**

Цель проверки:

- организация питания учащихся в соответствии санитарными нормами и требованиями;
- соответствие ежедневного и организованного (примерного) меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние;
- своевременное наполнение сайта общеобразовательной организации информацией об организации горячего питания, внесение информации в личном кабинете на единой онлайн-платформе хранения файлов для автоматизированного мониторинга горячего питания (ЕСХД).

Дата проверки: с 11 по 15 ноября 2024 года.

Комиссия в составе Бобровой Л.В., ведущего консультанта отдела образования, Ситниковой Г.А., бухгалтера муниципального казенного учреждения «Централизованная система обслуживания», провела проверку организации горячего питания обучающихся МБОУ Гимназии, МБОУ СОШ №1, МБОУ СОШ №2.

Проверка организации горячего питания школьников выявила следующее:

- в обеденных залах учреждений созданы условия для соблюдения личной гигиены: раковины, жидкое мыло, электрополотенца;
- столовая посуда на пищеблоке обрабатывается в соответствии с санитарными нормами и правилами;
- материально-техническая база пищеблоков находится в удовлетворительном состоянии;
- хранение продуктов в целом осуществляется в соответствии с санитарными нормами. В холодильных установках в наличии термометры, что позволяет осуществлять контроль температуры в холодильниках;
- технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы;
- суточные пробы хранятся в холодильнике не менее трех дней. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;
- сертификаты качества на продукты в наличии;
- взвешивание порций показало соответствие нормам.

- на стендах в обеденном зале учреждений размещены меню с указанием возрастных групп, наименования блюд и их стоимости, информация о здоровом питании.

Анализ перспективного меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке. Осуществляется витаминизация третьих блюд: в третьи блюда добавляется витамин С.

Питание учащихся осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи в присутствии классных руководителей.

На момент проверки в МБОУ Гимназии и МБОУ СОШ №1 столы были накрыты в соответствии с меню, размещенном на стенде столовой.

В МБОУ Гимназии проверка организации питания проходила 11 ноября, во время обеда учащихся начальной школы. В меню были указаны - суп картофельный с клецками, капуста, тушенная с мясом, овощи натуральные соленные (огурец консервированный), компот из консервированных плодов, хлеб пшеничный. Комиссия обратила внимание на несъедобность первых, вторых и третьих блюд в учреждении: многие дети уносили порции едва к ним притронувшись, мотивируя тем, что не едят первое, тушеную капусту, консервированные огурцы

13 ноября была проверена организация питания школьников МБОУ СОШ №1, во время завтрака 4 классов. В меню - пудинг из творога со сгущенным молоком, чай с лимоном, батон. Проверка емкостей для отходов показала: несъедобность пищи составляет меньше, чем 20% от общего количества приготовленных и выданных блюд.

Проверка питания в МБОУ СОШ № 2 проходила 13 ноября по окончании завтрака всех школьников. В меню - пудинг из творога со сгущенным молоком, чай с лимоном, батон. Несъедобность приготовленных блюд отсутствует.

Комиссия проверила размещение информации об организации горячего питания на сайтах: в наличии приказы об организации горячего питания, перспективное и фактическое меню, ссылки на участие в опросе о качестве питания, информация о проведении контрольных мероприятий, в том числе об организации общественного контроля, о здоровом питании.

Проверка размещения информации в Единой системе хранения данных (ЕСХД) показала: все образовательные организации, за исключением МБОУ СОШ с. Вал, соблюдают требования к заполнению и размещению типового и фактического меню в соответствии с календарем питания.

Анализ соблюдения типового меню МБОУ СОШ с. Вал, размещенного в ЕСХД в период с 05 по 15 ноября 2024 года, показал несоответствие фактического меню типовому 7 и 8 ноября.

Дата	№ дня питания по календарному графику	Фактическое меню
05.11.2024	1	Нет фактического меню
06.11.2024	2	Нет фактического меню
07.11.2024	4	Другое блюдо: гор. блюдо, каша молочная Дружба Другое блюдо: гор. напиток, какао с сгущенным молоком Другое блюдо: хлеб, батон нарезной, масло сливочное, сыр Отличается выход: фрукты, груша (200 г.)
08.11.2024	5	Другое блюдо: гор. блюдо, макароны отварные с сыром, икра кабачковая. Другое блюдо: гор. напиток, чай с лимоном и сахаром. Другой раздел блюда: хлеб, хлеб пшеничный, в типовом меню хлеб бел. Другое блюдо: фрукты, Груша
11.11.2024	6	Нет типового меню за день
12.11.2024	7	Нет типового меню за день
13.11.2024	8	Нет типового меню за день
14.11.2024	10	Нет типового меню за день
15.11.2024	9	Нет типового меню за день

05.11, 06.11, с 11.11 по 15.11.2024 года в размещении меню были допущены ошибки:

нумерация дней питания в первую и вторую недели должна быть с 1 дня до 5 включительно (в меню учреждения во второй неделе нумерация дней начинается с 6 дня);

допущена ошибка в фамилии руководителя учреждения;

наименование учреждения в меню напечатано с заглавной буквы: МБОУ СОШ С. ВАЛ, - что не соответствует сокращенному наименованию, указанному в Уставе.

В связи с указанными ошибками программа показала отсутствие типового меню в указанные даты.

При анализе меню, размещенном в КСХД выявлено несоблюдение норматива выдачи фруктов: в соответствии с приложением № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 масса фруктов не должна превышать 100 г, в меню МБОУ СОШ с. Вал эта норма увеличена до 200 г.

Выводы:

Питание обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Администрацией учреждений организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

На сайте учреждения, в сведениях об образовательной организации, разделе «Организация питания», размещена актуальная информация о питании обучающихся учреждения.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Активизировать работу с родителями по вопросу организации здорового питания школьников в домашних условиях.

3. Проводить воспитательные мероприятия с учащимися о пользе соблюдения ими здорового питания.

4. МБОУ СОШ с. Вал привести в соответствие с требованиями к размещению меню в Единой системе хранения данных.

Председатель комиссии _____ Тарханова Е. В.

Члены комиссии:

_____ Ситникова Г.А.

_____ Боброва Л.В.