

ОТДЕЛ ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ КОЛПНЯНСКОГО РАЙОНА

ПРИКАЗ

18 сентября 2014 года
пгт. Колпна

№ 110

Об итогах проверки по питанию

В целях обеспечения школьников полноценным сбалансированным питанием в муниципальных общеобразовательных организациях Колпнянского района и дальнейшего улучшения системы школьного питания, на основании справки от 18 сентября 2014 года по проверке организации горячего питания в МБОУ «Дровосеченская средняя общеобразовательная школа», МБОУ «Нетрубужская основная общеобразовательная школа», МБОУ «Крутовская основная общеобразовательная школа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Справку по итогам проверки указанных школ принять к сведению (прилагается).
2. Руководителям образовательных организаций:
 - 2.1. Продолжить организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей.
 - 2.2. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность.
 - 2.3. Развивать положительный опыт ОО по самообеспечению плодоовощной продукцией.
 - 2.4. Продолжить работу по повышению квалификации работников столовых и лиц, курирующих вопросы питания школьников.
3. Руководителю МБОУ «Крутовская основная общеобразовательная школа» (Газукина О.Н.) устранить выявленные нарушения до 19 сентября 2014 года.
4. Главному специалисту отдела Бушля Е.В. довести указанный приказ до сведения руководителей образовательных организаций.

Начальник РООПО



С.В. Пашков

Справка
об организации горячего питания в общеобразовательных организациях
Колпнянского района.

«18» сентября 2014 года

В целях осуществления контроля по обеспечению школьников полноценным сбалансированным горячим питанием в МБОУ «Крутовская основная общеобразовательная школа», МБОУ «Нетрубежская основная общеобразовательная школа», МБОУ «Дровосеченская средняя общеобразовательная школа», в соответствии с приказом отдела общего и профессионального образования администрации Колпнянского района от 17 сентября 2014 года № 109, была проведена внеплановая проверка по организации горячего питания обучающихся.

В ходе проверки было установлено следующее.

1. Школьные столовые, в выше указанных образовательных организациях, укомплектованы специалистами согласно штатному расписанию. Работники столовой МБОУ «Дровосеченская средняя общеобразовательная школа» имеют профессиональное образование, работники МБОУ «Нетрубежская основная общеобразовательная школа» и МБОУ «Крутовская основная общеобразовательная школа» прошли курсы профессиональной подготовки. Повара регулярно проходят курсы профессиональной подготовки и ежегодно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

2. Организация питания.

Организация питания в школьных столовых осуществляется в соответствии с положением об организации питания обучающихся и графиком, определенным общеобразовательными организациями. Питанием охвачены все обучающиеся ОО. Основная стоимость горячего питания складывается из средств выделенных областным и муниципальным бюджетом в общей сумме 40 рублей.

Ответственный за организацию питания назначается приказом директора образовательной организации, ведет ежедневный учет обучающихся по школе для достоверного и своевременного предоставления отчетов в бухгалтерию. Заверенный директором отчет предоставляется до пятого числа каждого месяца .

Классный руководитель сопровождает учащихся в столовую и несет ответственность за отпуск питания обучающимся и дисциплиной в столовой. Выдача готовой пищи по новым санитарным правилам осуществляется только после снятия пробы комиссией в составе 3 человек (зам. директора, председатель профсоюзного комитета, повар) до приема ее детьми. Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов. Меню согласовано с начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Орловской области в г. Ливны и утверждено начальником отдела общего и

профессионального образования администрации Колпнянского района. Контроль над организацией горячего питания осуществляется представителями родительского комитета один раз в четверть. Ведутся бракеражные журналы; производственного сырья; готовой кулинарной продукции.

3. Условия для организации качественного и безопасного питания.

Вся работа по организации качественного и безопасного питания проводится совместно с бракеражной комиссией. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок осуществляется при наличии сертификатов качества и безопасности продуктов. Овощи, выращенные на пришкольном участке, так же проходят лабораторные исследования. Столовая работает на 10-дневном меню, которое составляется по возрастным физиологическим потребностям детей и подростков, сбалансировано по пищевой и биологической ценности. Однако, в МБОУ «Крутовская основная общеобразовательная школа» на момент проверки отсутствовали качественные удостоверения на колбасу и сыр, что является нарушением организации качественного и безопасного питания.

Посуда, кухонный инвентарь, технологическое и другое оборудование пищеблока промаркировано, используется по назначению. Неисправного технологического холодильного и другого оборудования на пищеблоке нет.

4. Формы организации питьевого режима.

Питьевой режим в МБОУ «Дровосеченская средняя общеобразовательная школа» организован в форме питьевых фонтанчиков (кол-во 2 шт), к которым обеспечен свободный доступ учащихся в течение всего времени их пребывания в школе. В МБОУ «Нетрубужская основная общеобразовательная школа» и МБОУ «Крутовская основная общеобразовательная школа» установлен кулер.

В ОО используется десятидневное меню, в котором не допускается повторение одних и тех же блюд в течение недели. Меню разрабатывается в соответствии с потребностью детей разных возрастных групп в питательных веществах и калорийности суточного рациона, учитываются территориальные особенности питания населения. В питании школьников запрещены продукты с раздражающими свойствами. В соответствии с новыми санитарными правилами в школе для детей проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности для обеспечения физиологической потребности в витаминах. В рацион питания включены: лимон, витамин «С». Овощи, зелень, фруктовые компоты - все это содержит много витаминов. Эти продукты присутствуют на обеденном столе школьников. Централизованно производится использование в рационе питания школьников продукты, обогащённые микронутриентами и производится С-витаминизация третьих блюд в МБОУ «Дровосеченская средняя общеобразовательная школа» и МБОУ «Нетрубужская основная общеобразовательная школа». В МБОУ «Крутовская основная общеобразовательная школа» «С»- витаминизация 3-х блюд не производится.

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с начала организации питания в школе. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с приказом директора, и планом работы комиссии.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

В ОО ведётся документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал температурного режима холодильного оборудования;
- журнал здоровья;
- журнал учета учащихся;
- ведомость контроля рациона питания.

Ежедневно перед началом занятий классные руководители отмечают наличие детей в журнале «Учёт питания учащихся».

В начале каждого нового учебного года планируется работа по данному направлению среди родителей, педагогов, учащихся школы. Для родителей проводится анкетирование «Питание в школе глазами родителей» с целью выяснения вопросов: устраивает ли их организация питания в школе, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

В целях дальнейшего улучшения системы школьного питания, руководителям МБОУ «Дровосеченская средняя общеобразовательная школа» (Шемякина Г.Д.), МБОУ «Нетрубежская основная общеобразовательная школа» (Логвинова Н.Н.) и МБОУ «Крутовская основная общеобразовательная школа» (Газукина О.Н.):

- организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- развивать положительный опыт ОО по самообеспечению плодоовощной продукцией;

- продолжить работу по повышению квалификации работников столовых и лиц, курирующих вопросы питания школьников.

На основании выше изложенного, руководителю МБОУ «Крутовская основная общеобразовательная школа» Газукиной О.Н. необходимо принять к сведению все замечания и предоставить все документы на продукты питания до 19 сентября 2014 года.

Главный специалист РООПО



Е.В. Бушля