

Справка

от 05.03.2021г.

«О результатах выездной тематической проверки по осуществлению контроля за деятельностью администрации ОО по организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Касимовского муниципального района Рязанской области».

Основание для проведения проверки: постановление администрации Касимовского муниципального района Рязанской области от 23 октября 2020 года № 706 « Об утверждении Порядка организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Касимовского муниципального района Рязанской области».

Состав рабочей группы: в соответствии с постановлением администрации Касимовского муниципального района Рязанской области от 28 ноября 2020 года № 797 в состав вошли:

1. Шакирова Ольга Анатольевна – главный специалист по социальным вопросам администрации Касимовского Муниципального района Рязанской области;
2. Езенкова Татьяна Николаевна – инспектор хозяйственно-эксплуатационной службы Управления образования и молодежной политики Касимовского муниципального района Рязанской области;
3. Макарова Ольга Сергеевна – председатель Касимовской районной организации Профсоюза народного образования и науки РФ;
4. Будорагина Ольга Владимировна – депутат Касимовской районной Думы Рязанской области;
5. Щербаков Андрей Васильевич – депутат Касимовской районной Думы Рязанской области;
6. Андреева Наталья Михайловна – родитель МОУ «Гусевская СОШ»

Проверяемые ОУ:

1. МОУ «Гиблицкая СОШ»;
2. МОУ « Гусевская СОШ»;
3. МОУ «Сынтульская СОШ».

В ходе проверки рабочей группой установлено: .

В школах разработан рацион питания (завтраки в 1-4 классах из расчета 57 руб. 27 коп. на одного ребенка ежедневно, в 5-11 классах – из расчета 40 руб.00 коп.) Горячим питанием охвачены 100% учащихся.

Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания. Вся документация находится на сайтах образовательных организаций в свободном доступе в разделе «питание». Систематически этот раздел пополняется новой информацией.

1. Во всех образовательных организациях в наличии (в столовой) вывешено меню, которое соответствует примерному меню и требованиям по набору блюд из методических рекомендаций «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания». Во всех образовательных организациях отсутствовали запрещенные к реализации в детских организациях продукты, вес порций и наименование блюд соответствовали школьному меню. Во всех трех школах ежедневное меню не утверждено директором школы.

2. Во всех образовательных организациях соблюдается культура обслуживания. Горячие завтраки школьники получают во время перемен. Графики питания в школьных столовых разработаны на основании расписания образовательного учреждения, утверждены директором школы и размещены в столовых. В связи с небольшим количеством питающихся графиком предусмотрено, что в течении каждой перемены завтракает по одному потоку школьников, сменяемости нет.

Главная задача школьной столовой – обслужить определенное количество учащихся в очень короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом и учащимися, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Во всех образовательных учреждениях ведется табель ежедневного учета питающихся и мониторинг по питанию.

3. В МОУ «Гусевская СОШ» и МОУ «Сынтульская СОШ» созданы полноценные условия для организации питания. Санитарное состояние пищеблоков и обеденных залов – удовлетворительное, технологическое оборудование исправно. В достаточном количестве столовые оснащены обеденной мебелью и посудой. В МОУ «Гусевская СОШ» требуют частичной замены скатерти на столах.

В МОУ «Гиблицкая СОШ» требует замены электрическая плита, требуется ремонт пищеблока и замена дверей, приобретение посуды для пищеблока;

4. Во всех проверенных образовательных учреждениях соблюдается режим дезинфекции: при входе в столовую имеются раковины с наличием в достаточном количестве моющих и дезинфицирующих средств.

5. Работники столовых имеют чистый и опрятный вид, работают в масках и перчатках.

6. Объемы и виды пищевых отходов незначительные: это очистки овощей и других продуктов используемых в ходе приготовления, а остатки готовых блюд (в основном остатки от первых блюд), хранятся в специальных емкостях.
7. Опросы школьников проведены с помощью сервиса на сайтах образовательных учреждений в форме анкетирования, и проведены устно во время тематической проверки. Основная часть школьников удовлетворена качеством и количеством получаемых блюд. Любимым блюдом являются «школьные котлеты».

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся;
2. Изыскать средства для увеличения суммы на питание детей 5-11 классов;
3. Руководителям ОУ своевременно утверждать ежедневное меню;
4. Частично заменить скатерти в обеденном зале МОУ «Гусевская СОШ»;
5. По возможности произвести ремонт на пищеблоке МОУ «Гиблицкая СОШ» с приобретением нового оборудования (электрической плиты оснащенной духовым шкафом) и посуды. Произвести замену дверных блоков при входе в школу и в столовой на новые;
6. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания, разработке меню. Ввести в практику работы согласование меню с родительским комитетом;
7. Результаты работы разместить на официальном сайте образовательной организации.

Члены рабочей группы:

Шакирова О.А. _____
Езенкова Т.Н. _____
Макарова О.С. _____
Будорагина О.В. _____
Щербаков А.В. _____
Андреева Н.М. _____