

Справка

По итогам проведения плановой проверки школьных столовых в общеобразовательных учреждениях Спировского района в 2020-2021 учебном году».

В соответствии с планом работы МУ РОНО на 2020-2021 учебный год, на основании приказа МУ РОНО администрации Спировского района от 08.12.2020 № 187 «О проведении тематической проверки «Организация питания в общеобразовательных организациях Спировского района»» с целью контроля за исполнением образовательными организациями статьи 37 Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», оценки организации в них горячего питания, соблюдения в них требований Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в период с 18.01.2021г. по 22.01.2021г. была проведена тематическая проверка «Организация питания в общеобразовательных организациях Спировского района».

Настоящая справка подготовлена по результатам посещения 5 общеобразовательных учреждений Спировского района.

Во время проверки осмотрены пищеблоки и изучены нормативные документы, регламентирующие организацию горячего питания.

В ОУ Спировского района обучаются 1059 человек. Горячее питание организовано в 5 ОУ, везде имеются пищеблоки для приготовления горячей пищи.

С начала 2020-2021 учебного года 185 детей из малоимущих семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Спировского района, получают дополнительные меры социальной поддержки путем оплаты стоимости питания в школьной столовой из расчета 40 рублей в день. С начала 2021 года численность детей увеличена до 261 человека. 467 обучающихся 1-4 классов получают горячее питание бесплатно. Стоимость обеда составляет 64 рубля 59 копеек.

На момент проверки в 3 средних и 1 основной общеобразовательных учреждениях имеются Уставы. Во всех ОУ изданы приказы о режиме работы школы, включающие режим питания в процессе обучения и в группах продленного дня, назначены ответственные лица за организацию питания и организацию питьевого режима. Изданы приказы о функциональном распределении обязанностей работников столовой. На заседаниях педсоветов, Советов школ, родительских собраниях рассматриваются вопросы по организации питания, имеются протоколы.

Меню - раскладки и десятидневное меню имеются во всех ОУ. В связи с тем, что продукты поставляются своевременно, во всех ОУ есть возможность

полностью придерживаться 10-ти дневного меню. Все требования к составлению ежедневного меню выполняются. Вся учётная документация пищеблока ведется в соответствии с требованиями и вовремя. На все поставленные продукты имеются сертификаты соответствия качества.

Ежегодно в школах проводится инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, что фиксируется в журналах.

С должностными обязанностями и инструкциями по соблюдению техники безопасности на рабочем месте работники пищеблоков на момент проверки ознакомлены под роспись во всех школах.

Медицинский осмотр пройден всеми работниками пищеблока. Санитарно-гигиеническое обучение пройдено сотрудниками пищеблока всех школ кроме МОУ СОШ №8 п. Спирово (отсутствует отметка о прохождении у поваров).

Доставка продуктов в общеобразовательные организации осуществляется поставщиками специализированным транспортом. Основными поставщиками продуктов питания являются ИП Севалкина О.Ю., ООО «Хлебокомбинат».

Договора на поставку продуктов питания на текущий период заключены во всех ОУ. Как правило, сыпучие продукты, макаронные изделия, сахарный песок, соль, овощи приобретаются еженедельно, скоропортящиеся продукты, хлебобулочные изделия – ежедневно.

Во всех учреждениях имеются в наличии документы на все продовольственное сырье, подтверждающие их качество. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка.

Контроль за качеством и сроком использования скоропортящихся продуктов проводится постоянно, что фиксируется в журнале бракеража пищевых продуктов и производственного сырья.

Суточные пробы готовой продукции на момент проверки сохранены во всех ОУ. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С.

Во всех ОУ имеется в наличии холодильное и морозильное оборудование, хранение продуктов в них соответствует нормам СанПиН. Все кладовые обеспечены гигрометрами, холодильное и морозильное оборудование - термометрами. Данные этих приборов фиксируются в журналах учета температурного режима.

В ходе проверки правил хранения продуктов питания установлено, что везде соблюдаются условия хранения и сроки реализации продуктов питания. Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным-нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и раздаче пищи соблюдаются во всех ОУ.

В ходе анализа меню за неделю выявлено, что во всех ОУ обеды отличаются большим разнообразием предложенных блюд. Во всех школах ежедневно в меню представлены салаты, винегреты, каши, мясные блюда, предлагается выпечка.

Во всех ОУ выполняются натуральные нормы питания по обеспеченности крупами, хлебобулочными изделиями, маслом растительным, картофелем, овощами, мясной продукцией. Так же в приготовлении в пищу используется творог в качестве запеканок и в ватрушки. Фрукты в рационе питания обучающихся присутствуют во всех ОУ. С-витаминизация осуществляется путем добавления аскорбиновой кислоты, или лимона в третье блюдо, также варятся компоты из сухофруктов, ведутся соответствующие журналы.

Соль при приготовлении используется йодированная, заправляется в 1 и 2 блюдо непосредственно перед окончанием приготовления.

Питьевой режим организован везде, кроме МОУ СОШ №2 п. Спирово. Во всех учреждениях назначены ответственные лица за организацию питьевого режима. При организации питьевого режима используется кипяченая и бутилированная вода, одноразовая либо стеклянная посуда.

Режим питания во всех ОУ района выполняется. Проба приготовленной пищи, и определение ее вкусовых качеств осуществляется бракеражной комиссией назначенной приказом по школе.

Во всех школах оплата за обед производится ежедневно обучающимися или классными руководителями и проводится как выручка.

В школах района ежедневно вывешивается меню, утвержденное директором, оформлены стенды с информацией о питании. Информация об организации питания размещается на школьных сайтах и периодически обновляется.

Контроль за качеством питания школьников осуществляется руководством школы, медицинским работником и бракеражной комиссией, которая контролирует соответствие пищевого рациона утвержденному меню.

Дежурство по столовой осуществляется дежурными учителями. Грязная посуда, как правило, собирается на специальном столе и убирается сотрудниками столовой. Пищевые отходы собираются в емкости с соответствующей маркировкой и выносятся в контейнер для мусора. Вывоз мусора осуществляет ООО «Тверьспецавтохозяйство» еженедельно.

Соблюдение гигиенических процедур (мытьё и обработка рук антисептическими средствами перед едой) контролируется дежурными учителями. На момент проведения проверки средства для мытья рук, бумажные полотенца или электросушилки, а также антисептические средства для обработки рук были в наличии и в исправном состоянии во всех ОУ.

Пищевые блоки оснащены и оборудованы необходимым инвентарем и оборудованием. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную отметку. Вся кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркировано в зависимости от назначения и используется в соответствии с

маркировкой. Во всех ОУ на момент проверки достаточное количество посуды, инвентаря, спецодежды и средств индивидуальной защиты для работников пищеблоков. Однако есть оборудование и посуда, требующая замены.

Необходимо приобрести для школьных столовых:

МОУ ООШ №1 п. Спирово – морозильное оборудование;

МОУ СОШ с. Козлово – электромясорубка и холодильное оборудование;

МОУ СОШ №8 п. Спирово – овощепротирочная машина.

Санитарное состояние пищеблоков и обеденных залов удовлетворительное, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Систематически проводятся мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды выполняются везде. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовятся в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в отдельном помещении.

Все столовые обеспечены аптечками. Замена просроченных медицинских препаратов производится вовремя во всех ОУ.

В ходе проведения проверки особое внимание уделялось соблюдению установленных санитарно-эпидемиологических требований при организации питания в период распространения новой коронавирусной инфекции. Установлено, что во всех ОУ:

- организовано проведение ежедневной утренней термометрии у сотрудников учреждения с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1 и выше; Журнал здоровья ведется и заполняется систематически;

- разработаны и утверждены специальные графики посещения столовой с целью минимизации контактов обучающихся;

- проводится регулярное обеззараживание воздуха в помещениях для приема пищи с использованием бактерицидных рециркуляторов (графики имеются);

- при входе в столовую обеспечено наличие кожных антисептиков для обработки рук;

- организована работа персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки). Обеспечен запас масок и перчаток. Графики смены масок и перчаток имеются;

- обеспечено проведение генеральных уборок в помещениях пищеблока и приема пищи с применением дезинфицирующих средств. Графики проведения уборок имеются, однако, на момент проведения проверки журналы учета проведения генеральных уборок отсутствовали в МОУ СОШ №8 п. Спирово и МОУ ООШ №1 п. Спирово;

- обеспечено проведение ежедневных влажных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей. Однако на момент проведения проверки журналы учета проведения

ежедневных влажных уборок отсутствовали в МОУ СОШ №8 п. Спирово и МОУ ООШ №1 п. Спирово;

- обеспечена обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Графики проведения уборок имеются, журналы заполняются своевременно;

- обработка столовой и чайной посуды, столовых приборов производится с использованием дезинфицирующих растворов в соответствии с инструкциями по их применению. Графики проведения обработки имеются, журналы заполняются своевременно.

Исходя из вышеизложенного, сделаны следующие выводы:

1. В школах района сложилась система организации горячего питания.
2. Режим питания и процесс питания обучающихся отработан.
3. На начало года приказы по организации горячего питания изданы во всех ОУ.
4. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж с записью в журнале, выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы, которую проводит бракеражная комиссия. Кроме того, во всех ОУ района ведется документация по организации деятельности школьной столовой (журнал здоровья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования).
5. Проверка требований к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания выявила следующие:
во всех ОУ созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Но не всеми работниками пищеблока пройдена санитарно-гигиеническая аттестация.
6. В части соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в период распространения новой коронавирусной инфекции установлено, что все необходимые требования соблюдаются за исключением организации питьевого режима в МОУ СОШ №2 п. Спирово.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Обратить особое внимание на соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и приеме пищи в период распространения новой коронавирусной инфекции.