

**Аналитическая справка
по организации питания в образовательных учреждениях**

В соответствии с приказом отдела образования администрации города Сорска № 31 от 10.02.20 г был осуществлен мониторинг организации горячего питания в образовательных учреждениях:

- МБОУ Сорская СОШ №1 (далее СОШ 1);
 - МБОУ Сорская ООШ №2 им. Толстихиной (далее ООШ 2);
 - МБОУ «Сорская СОШ №3 с УИОП» (далее СОШ 3);
 - МБДОУ детский сад «Ручеек» (далее детский сад «Ручеек»);
 - МБДОУ детский сад «Дюймовочка» (далее детский сад «Дюймовочка»);
 - МБДОУ ЦРР «Детский сад «Голубок» (далее детский сад «Голубок»);
 - МБДОУ ЦРР Детский сад «Солнышко» (далее детский сад «Солнышко»);
- Сроки проверки: 17.02.20 – 28.02.20 г.

Цель проверки:

- Соблюдение требований санитарного законодательства;
- Наличие и ведение документации, предусмотренной СанПиН (бракеражные журналы, меню требования, накопительные, технологические карты);
- Контроль за качеством поступающих продуктов (сертификаты качества);
- Условия хранения продуктов (сроки, соответствие контрактов, температурный режим);
- Наличие продуктов питания на складе и их соответствие с остатками в программе;
- Обеспеченность пищеблоков посудой, столовыми приборами, износ технологического оборудования.

Проверка осуществлялась:

Руководителем ревизионной группы отдела образования города Сорска К.С. Медяниковой;

В ходе проверки было выявлено следующее:

Приказы о назначении ответственных за осуществление входного контроля поступающих продуктов имеются не у всех, в ООШ 2 отсутствует, ссылаются на должностную инструкцию.

Питание учащихся в учреждениях осуществляется согласно утвержденному графику. Отпуск горячего питания обучающимся и воспитанникам организованно по классам и группам. В школах практикуется предварительное накрытие столов для учащихся 1-4 класс и линия раздачи готовой продукции.

Во всех учреждениях имеются документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания, за исключением рыбы с/м. Ветеринарное свидетельство было предоставлено только в детском саде « Дюймовочка», «Ручеек».

Журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок в учреждениях ведутся, но не всегда в срок заполняются и подписываются

Также ведутся журналы температурного режима в холодильном оборудовании, однако зачастую записи делаются формально, не соответствуют показаниям в холодильном оборудовании в СОШ 1, детском саде «Солнышко». В ООШ 2 в колбасном холодильнике градусник вообще отсутствовал. Соблюдение условий температурного режима на складах с овощами, подсобках с крупами не соответствует нормам, на 5-8 градусов выше нормы (ООШ 2), на складе с овощами и фруктами температура в детском саде «Голубок» на 4 градуса выше нормы

При проверке сроков годности продуктов питания, просроченной продукции не обнаружено.

Во всех учреждениях имеются складские помещения для хранения сыпучих продуктов, в которых имеются приборы для измерения температуры и влажности воздуха.

Витаминизация блюд проводится во всех учреждениях под контролем медицинского работника, данные о витаминизации заносятся медработником в журнал проведения витаминизации третьих блюд.

Контроль бракеражной комиссией осуществляется систематически в составе не менее 3 человек, результаты регистрируются в журнале бракеража готовой продукции, однако на момент проверки в детском саде «Дюймовочка», СОШ 3 запись в журнале отсутствовала, также не был предоставлен бракераж готовой продукции в СОШ 1 и детском саде «Солнышко» по причине отсутствия медицинского работника.

Пробы отбираются, сохраняются в течении не менее 48 часов при температуре +2+6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник. При проверке было обнаружено отсутствие проб в МБДОУ детский сад «Дюймовочка».

Также было сверено наличие продуктов питания на складе с данными бухгалтерского учета обнаружены расхождения:

- в детском саде «Дюймовочка» недостача мяса птицы в количестве 7кг;
- в детском саде «Солнышко» излишки кукурузной крупы 4 кг, масла растительного 4,5 л;
- в ООШ 2 недостача колбасы 2,5 кг, яйца 50 шт.

Все учреждения работают в ФГИС «Меркурий» - единой системе контроля и учёта товаров (продуктов питания) (приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 N 648 (с изм. от 15.04.2019) «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами») кроме МБОУ Сорская ООШ№2 им. Толстихиной Ю.Н..

В ходе сверки выявлено, что поставщики нарушают, а ответственные за приемку товаров допускают нарушения в части невыполнения условий контрактов, а именно: по муниципальному контракту № 4 от 20.12.19г между ООО «Форвард ТФК и МБДОУ ЦРР «Детский сад «Голубок» в спецификации прописана кукурузная крупа в пачках по 600 гр, а по факту поставщик привозит кукурузную крупу в пачках по 900 гр, такая ситуация и по муниципальному контракту 5 от 20.12.19 г между ООО

обстоит по ИП Паклин, а именно по муниципальному контракту прописано молоко сухое в фасовке по 0,5 кг, а по факту привозят весовое в мешках.

На начало учебного года в СОШ 1 и в СОШ 3 создаются советы по питанию, в состав которых входят родители, которые в течении года осуществляют родительский контроль за организацией питания. По итогам контроля оформляются акты проверки даются рекомендации руководителю ОУ. Рекомендации выполняются не в полном объеме.

В соответствии с п.11 Приказа Минздравсоцразвития России от 11.03.2012 года №213н Минобрнауки России от 11.03.2012 года №178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» учреждениями разработано цикличное меню на 10-14 дней, согласовано с Роспотребнадзором. В учреждениях составляется ежедневное меню, на основании утвержденного десятидневного цикличного меню исходя из ассортимента продуктов. В детском саду «Голубок» ведется тетрадь замены продуктов питания. СОШ 2 имеет 10 дневное меню за 2017 год. Фактический рацион питания не соответствует 10-му меню в ООШ 2, СОШ 1.

На момент проверки учреждениями предоставлены меню-требования на выдачу продуктов питания (ф. 0504202) с подписью и заверенные печатью только в детском саду «Голубок», детском саду «Ручеек». Меню-требование на выдачу продуктов питания применяется для оформления отпуска продуктов питания и составляется ежедневно в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными о численности довольствующихся лиц (приказ Минфина России от 30.03.2015 №52н «Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями, и Методических указаний по их применению»).

Технологическое, холодильное и другое оборудование находится в исправном состоянии, однако имеется оборудование, которое требует замены на новое:

- в СОШ 1 электрические плиты, пароконвектомат, электросковорода;
- в ООШ 2 колбасный холодильник;
- в детский сад «Ручеек» пароконвектомат, холодильник, весы торговые;
- в СОШ 3 холодильное оборудование для хранения салатов, электрические плиты, овощечистка;
- в детский сад «Голубок» электрическая мясорубка.

Дополнительно требуется:

- в СОШ 3 холодильное оборудование для хранения салатов;
 - в ООШ 2 холодильник;
 - в детский сад «Голубок» тестомес, пароконвектомат, электрический котел.
- Во всех учреждениях требуется заменить баки, кастрюли, тазы, разделочные доски. В СОШ 1, СОШ 3, детском саду «Ручеек», детском саду «Голубок», детском

саде «Солнышко» есть потребность в посуде (тарелки, ложки, стаканы, лопатки, венчики, соусницы, половники, ножи).

В целом, за организацией питания детей в учреждениях, осуществляется контроль.

Контроль и руководство осуществляют руководители учреждений. Контроль за приготовлением и качеством блюд осуществляет медицинская сестра, в том числе за качеством поступающих продуктов на склад и приготовлением готовой пищи. В детском саде «Дюймовочка» контроль медицинским работником осуществляется не систематически, в других учреждениях согласно графика работы.

Все блюда готовятся по технологическим картам.

Производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования проводится своевременно.

Выводы:

Организация питания и контроль за организацией питания детей в образовательных учреждениях осуществляется с нарушениями требований СанПиН.

Рекомендации:

- устранить выявленные нарушения, в том числе разработать план действий с указанием сроков устранения нарушений, указанием ответственных лиц. Разработанные планы представить в течение 30 дней со дня получения справки.

- организовать изучение и контроль знаний требований СанПиН при организации питания в образовательных учреждениях (включить в план мероприятий).

- усилить административный контроль за систематическим выполнением требований санитарного законодательства.

- применить в отношении непосредственных лиц, допустивших нарушения, меры дисциплинарного воздействия, в дальнейшем учитывать качество выполняемых работ при установлении выплат стимулирующего характера.

Руководитель ревизионной группы



К.С. Медяникова

Руководитель отдела образования



Е.И. Киселева