

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ СОВЕТ**  
муниципального образования городского округа  
«ГОРОД КОМСОМОЛЬСК –НА- АМУРЕ»

г.Комсомольск –на- Амуре, ул.Аллея Труда, 13, тел. 8 (4217) 53-27-89

**Справка № 8**  
**проверки организации питания в общеобразовательных и дошкольных образовательных организациях г. Комсомольска-на-Амуре.**

04.04.2019г.

Комиссией в составе членов общественного совета Бурдакова В.А., Дунниковой О.С., Жмеренецкой Т.А., Ильиной А.В. проведена проверка организации питания в общеобразовательной организации г. Комсомольска-на-Амуре МОУ СОШ № 32.

Основание для проведения проверки: план работы Общественного совета муниципального образования городского округа «Город Комсомольск-на-Амуре» на 2019 год.

Основные цели проверки:

- Организация питания школьников и дошкольников.
- Проверка документации по организации питания.
- Работа школьных столовых и пищеблоков ДООУ, их санитарное состояние.
- Анализ меню.

В результате проверки

**УСТАНОВЛЕНО:**

Объект проверки – школьная столовая МОУ СОШ № 32. Средняя общеобразовательная школа № 32 расположена по адресу: ул.Аллея Труда, д.55, кор.2. Директор школы – Кныш Алексей Валентинович.

Закупки продуктов питания образовательными учреждениями осуществляются согласно 44-ФЗ.

Основными поставщиками продуктов в образовательные организации города Комсомольска-на-Амуре являются ООО «Комтрейд», АО «Плодоовощи», ИП Степашко Олег Витальевич, ООО «Дальневосточная рыбная компания», АО «Дакгомз», АО Птицефабрика «Комсомольская» и др.

О благонадёжности данных поставщиков ОУ города получают информацию через Федеральную государственную информационную систему (ФГИС) «Меркурий».

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья образовательными организациями осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки.

При хранении пищевых продуктов обеспечивается соблюдение правил товарного соседства. Складские помещения для хранения продуктов во всех ОУ оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры

воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Сроки годности продуктов соблюдаются. Просроченных продуктов нет.

Размораживание и первичная обработка мяса и мяса птицы, рыбы проводится в соответствии с требованиями. Для обработки мяса, рыбы, птицы выделены отдельные столы, разделочный инвентарь.

Имеется примерное 10-дневное меню и ежедневное меню-требование, заверенное руководителем учреждения.

Закладка продуктов питания производится с учета ежедневного меню-требования.

Имеются в наличии технологические карты. В них отражается рецептура и технология приготовления блюд. Оформление технологических карт соответствует санитарным нормам и правилам. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

При приготовлении блюд поточность и технологический процесс соблюдается.

Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно, в специально оборудованных зонах.

Обработка сырых яиц проводится в зоне обработки, с использованием для этих целей емкостей. Инструкции о порядке обработки яиц имеются.

Суточные пробы в наличии. Отбираются от каждой партии приготовленных блюд и хранятся в отдельных холодильниках.

Мытье кухонной и столовой посуды проводится в одном помещении, в разных зонах. В данном помещении размещены инструкции о правилах мытья посуды с указанием концентрации и объёмов применяемых моющих средств. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующее средства «Ника».

Моечные ванны промаркированы и обеспечены пробками.

Мытье кухонной и столовой посуды производится согласно порядку установленного санитарными правилами.

При ополаскивании столовой посуды и стаканов используются металлические сетки с ручками.

Чистая кухонная и столовая посуда хранится на стеллажах, столовые приборы в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Уборка шкафа для хранения хлеба проводится согласно санитарным нормам и правилам.

Для уборки помещений имеется необходимый уборочный инвентарь, который хранится в специально отведенном месте.

Имеется «Журналы бракеража готовой кулинарной продукции». В данном журнале отражаются время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептического анализа и степени готовности блюд. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в состав которой входят медицинский работник, зав. производством, администрация ОУ, члены Управляющего совета и др.

Ведётся «Журнал здоровья» работников пищеблоков.

За соблюдением санитарных норм, во время приема пищи детьми, следят педагоги.

По итогам проверки комиссия общественного совета

ПРИШЛА К ВЫВОДУ:

1. Работу по организации питания в МОУ СОШ № 32 г. Комсомольска-на-Амуре признать удовлетворительной.
2. Комиссия отмечает недостаточную информационно-просветительскую и разъяснительную работу ОУ с родителями по вопросам питания школьников и дошкольников.
3. О недостаточном информировании СМИ населения по вопросам организации детского питания в учебных учреждениях.

Председатель комиссии  
общественного совета  
г. Комсомольска-на-Амуре

В.А.Бурдаков