

**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**  
**проверки организации питания в общеобразовательных организациях**  
**города Комсомольска-на-Амуре**

**04.12.2020г.**

Комиссией в составе членов общественного совета Ильиной А.В., Юганова С.А. проведена проверка организации питания в общеобразовательной организации города Комсомольска-на-Амуре **МОУ гимназия № 45.**

Основание для проведения проверки: пункт 5 Перечня поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.02.2020г. № Пр-113.

Основные цели проверки:

- уровень организации бесплатного горячего питания в общеобразовательных учреждениях г. Комсомольска-на-Амуре.
- проверка документации по организации питания.
- работа школьных столовых и пищеблоков общеобразовательной организации, их санитарное состояние.

В результате проверки

**УСТАНОВЛЕНО:**

Объект проверки – школьная столовая МОУ гимназия № 45. МОУ гимназия № 45 расположена по адресу: ул. Дзержинского, д. 12. Директор школы – Атрохименок Нина Матвеевна.

С 01 сентября 2020 года в соответствии с Постановлением администрации города Комсомольска-на-Амуре от 31 августа 2020 года № 1694-па «О внесении изменений в постановление администрации города Комсомольска-на-Амуре от 01 февраля 2019 г. № 214-па «Об утверждении порядка обеспечения питанием детей в муниципальных образовательных учреждениях города Комсомольска-на-Амуре», с 01 сентября 2020 года всем обучающимся по программам начального общего образования (1-4 классы) в соответствии с алфавитной книгой общеобразовательного учреждения предоставляется бесплатный завтрак (для обучающихся 1 смены) и бесплатный горячий обед (для обучающихся 2 смены). Питание предоставляется в дни посещения учебных занятий. В дни непосещения обучающимися учебных занятий денежная компенсация за питание не выплачивается. Закупки продуктов питания образовательными учреждениями осуществляются согласно 44-ФЗ РФ. Столовая обслуживается МУП КШП «МОЛОДЕЖНЫЙ».

Количество порций (в день):

- Завтраки для детей начальной школы – 300 (средства федерального бюджета);
- Обеды – 130 (средства родителей).

В МОУ гимназия № 45 продукты доставляются КШП. При поступлении на склад проверяется сопроводительная документация, целостность упаковки получаемых продуктов.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья образовательной организацией 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. В складских помещениях сухо. Складские помещения для хранения продуктов во всех ОУ оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Температурный режим в норме. Кладовая обеспечена инвентарём для уборки помещения, а также весами. 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 наличие 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 точность 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.

Имеется «Журналы бракеража готовой кулинарной продукции». В данном журнале отражаются время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептического анализа и степени готовности блюд. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Пробы находятся в стеклянной посуде – банка, контейнер (отдельно – на каждое блюдо). Плотно закрыты крышками. Посуда промаркирована (указаны наименование приема пищи и дата отбора). Пробы хранятся в холодильнике при температуре 2-6°C. Суточные пробы в наличии. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия.

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.

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. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи: поверхность столов очищается с использованием моющих средств, с помощью чистой, соответствующим образом промаркированной ветоши и тары.

Школьная столовая укомплектована мебелью:

- производственными столами из нержавеющей стали с нанесением соответствующей маркировки (СМ - сырое мясо, СР - сырая рыба, Х - хлеб и т.д.);

- стеллажами, предназначенными для хранения пищевого сырья, посуды, инвентаря;

- шкафами;

- посуда (стекло) в количестве не менее двух штук на одно посадочное место, столовые приборы (ложки, вилки, ножи) из нержавеющей стали.

- тарелок, чашек, стаканов с деформированными краями не обнаружено.

Материально-техническая база столовой МОУ гимназия № 45. За последние 3 года приобретены: хлебный шкаф, жарочный шкаф, хлеборезка, пароконвектомат. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам. В течение года происходит техническое обслуживание оборудования, по графику. Обслуживание осуществляет ИП Афанасьева.

Ведётся «Журнал здоровья» работников пищеблоков. Медработник ежедневно осуществляет медицинский осмотр работников столовой. Результаты осмотра вносятся в журнал здоровья.

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

На сайте МОУ гимназия № 45 имеются следующие документы:

- Перспективное меню.

- График питания обучающихся МОУ гимназии № 45.

- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в МОУ гимназии № 45.

- План работы по формированию культуры правильного питания.

- Родительский контроль.

По итогам проверки комиссия общественного совета города Комсомольска-на-Амуре

ПРИШЛА К ВЫВОДУ:

1. Работу по организации питания в МОУ гимназия № 45 г. Комсомольска-на-Амуре признать удовлетворительной. Школьники обеспечены горячим питанием, блюда соответствуют СанПиН и принципам здорового рациона.

Председатель комиссии  
общественного совета  
г. Комсомольска-на-Амуре

А.В. Ильина







