

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 г.
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 г. Комсомольска-на-Амуре **МОУ СОШ № 5**.

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 в общеобразовательных учреждениях г. Комсомольска-на-Амуре.
- Проверка документации по организации питания.
- Работа школьных столовых и пищеблоков ДООУ, их санитарное состояние.

В результате проверки

УСТАНОВЛЕНО:

Объект проверки – школьная столовая МОУ СОШ № 5. Средняя общеобразовательная школа № 5 расположена по адресу: пр. Ленина, д. 44, корп. 4. Директор школы – Ткаченко Инна Анатольевна.

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 находится на самостоятельном балансе. Зав. производством: Никонова И.Г.

Количество порций (в день):

- Завтраки для детей начальной школы – 302 (средства федерального бюджета);
- Обеды – 250 (средства родителей);

- Обеды для детей ОВЗ – 112 (средства местного бюджета).

Основными поставщиками продуктов в образовательные организации города Комсомольска-на-Амуре являются ООО «Комсомольский хлеб», АО «Дакгомз», АО «Птицефабрика Комсомольская», ООО «Ком Трейд».

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

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°С. 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 «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. 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 школьной столовой модернизируется за счет средств МОУ СОШ № 5. Закуплены: электромясорубка, холодильное оборудование (холодильные камеры, холодильные шкафы), немеханизированное оборудование: (раковины, производственные столы, стеллажи). 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.

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

На сайте МОУ СОШ № 5 имеются следующие документы:

- Постановление 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».

- Ассортиментный перечень дополнительной продукции для реализации в столовой МОУ СОШ №5.

- Режим питания учащихся 1-11 классов в столовой МОУ СОШ №5 в 2020-2021 учебном году.

- Приказ о создании мобильной группы общественного контроля организации качества питания МОУ СОШ №5 в 2020-2021 учебном году.

- Программа «Развитие школьного питания в МОУ СОШ №5 на 2019-2021 годы»;

- ОБУЧАЮЩАЯ (ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ) ПРОГРАММА по вопросам здорового питания.

По итогам проверки комиссия общественного совета

ПРИШЛА К ВЫВОДУ:

1. Работу по организации питания в МОУ СОШ № 5 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





CLASS



ЗАВТРАК

ОБЕД

Energy label with technical specifications.

Additional label on the door, possibly a warranty or safety notice.





Перечень поставщиков продуктов питания

наименование юридического лица, ИП	юридический адрес	наименование поставляемых видов продуктов питания
ООО «Комсомольский хлеб»	г. Комсомольск-на-Амуре, Северное шоссе, 1	- хлеб ржаной - хлеб пшеничный - батон молочный в упаковке
АО «ДАКГОМЗ»	г. Комсомольск-на-Амуре, ул. Радищева, 2	- молоко 2,5% - творог 9% - сметана 15% - сосиски сливочные
АО «Птицефабрика Комсомольская»	г. Комсомольск-на-Амуре ул. Охотская, 2	- яйцо
ООО «КомТрейд»	г. Комсомольск-на-Амуре, ул. Полярная, 62	- какао-порошок - крахмал - кукуруза консервированная - чай черный - мясо кур - куриное филе - говядина замороженная - свинина замороженная - печень говяжья - ма... - крестьян... - смесь... - свежеморо... - горох - крупа гречневая - крупа манная - крупа рисовая - крупа перловая - крупа пшеничная