СПРАВКА

о результатах плановой выездной проверки МБОУ «Новообинцевская СОШ» по вопросу: «Работа администрации общеобразовательных организаций по созданию условий для организации горячего питания обучающихся»

1. *Основание для проведения проверки:* приказ комитета Администрации Шелаболихинского района по образованию от 15.02.2022 № 61 «О проведении плановой выездной проверки МБОУ «Новообинцевская СОШ» по теме «Работа администрации общеобразовательных организаций по созданию условий для организации горячего питания обучающихся»

2. *Предмет проверки:* соблюдение требований законодательства при организация школьного питания

3. *Объект проверки:* муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новообинцевская средняя общеобразовательная школа» Шелаболихинского района Алтайского края

4. *Цель проверки:* изучение условий, созданных администрацией ОО для организации горячего питания детей в рамках действующих нормативно-правовых документов

5. *Проверяемый период деятельности:* с 01.09.2021 года

6. Задача: оценить деятельность учреждения по вопросу организация школьного питания

В ходе проверки проведено собеседование с администрацией учреждения, работниками столовой, изучены документы по проверяемому вопросу, проведен визуальный осмотр школьной столовой, проведено анкетирование. Установлено следующее.

В учреждении имеется десятидневное меню для каждой возрастной группы. Ведется журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал здоровья; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания.

Имеется программа производственного контроля, договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» от 01.12.2020, последнее исследование и отбор проб (образцов) проведено 16.11.2021.

Работники столовой обеспечены перчатками, масками, дезинфицирующими средствами. Имеется рециркулятор для обеззараживания воздуха.

На момент проведения проверки в меню на завтрак был бутерброд с повидлом, чай с лимоном. Обед- овощи свежие, суп рисовый, бефстроганов, макароны отварные, чай с сахаром и хлеб. Пищевые отходов после приема пищи составляло примерно ½ ведра.

Система организации питания в школе удовлетворяет 74 % опрошенных. Санитарное состояние школьной столовой удовлетворяет 60 % опрошенных. Наедаются 60 %, иногда наедаются 33 %. Предложения по улучшению питания в школе: Следить за температурой подачи блюд, увеличить порции, давать перекус до обеда, организовать двухразовое питание.

Вывод:

Деятельность МБОУ «Новообинцевской СОШ» по организации школьного питания эффективна.

Рекомендации:

1. Ежедневное меню не должно отступать от постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания».
2. С 01.03.2022 года необходимо привести информацию на школьном сайте в соответствии с пунктом 13 постановления Правительства Российской Федерации от 20.10.2021 № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Алтайского края»
3. Организовать родительский контроль за организацией питания.

Заведующий инспекторским отделом
комитета Администрации Шелаболихинского
района по образованию М.С. Криничных