

Справка

о результатах мониторинга деятельности муниципальных образовательных учреждений района в части организации питания обучающихся с привлечением родительской общественности

27.05.2021

На основании приказа управления образования и молодежной политики администрации Нижневартовского района от 19.04.2021 № 196 «О проведении мониторинга деятельности муниципальных образовательных учреждений района в части организации питания обучающихся с привлечением родительской общественности» во всех муниципальных образовательных учреждениях с 12.05.2021 проведены проверки организации питания обучающихся с соблюдением дополнительных мер по предотвращению заражения и распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19, в состав комиссий приглашены представители родительской общественности, в том числе члены управляющих советов, советов отцов школ, представители общественных организаций. Сканированные копии итогового документа (акт, протокол или справка) получены по всем 30 пищеблокам.

В результате общественного контроля установлено следующее.

В ходе мониторинга организации питания в муниципальных образовательных учреждениях:

утвержден состав комиссии по проведению мониторинга деятельности школьной столовой;

изучены информационные стенды, на которых расположены: расписание питания в столовой, санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, план мероприятий о организации питания на текущий учебный год, перспективное меню для организации горячего питания, памятки о правилах личной гигиены;

для обучающихся созданы условия для мытья рук, краны и умывальники находятся в исправном состоянии, имеется жидкое мыло и средство для обеззараживания рук;

классные руководители сопровождают свои классы при посещении столовой, порядок и дисциплина обеспечены;

ученики под присмотром педагогов убирают за собой посуду, соблюдая социальную дистанцию с учениками не из своего класса;

проведено контрольное взвешивание на соответствие выхода блюд, заявленного в меню текущего дня для двух возрастных категорий;

контрольное блюдо имеется;

сняты пробы;

осуществлена термометрия подаваемых блюд;

состоялся устный опрос детей о качестве питания в школьной столовой;

определен объем отходов для анализа качества приготовления пищи;

рассмотрен вопрос санитарного состояния школьной столовой и соблюдения масочного режима сотрудниками пищеблока, ношение перчаток;

работники пищеблока находятся в халатах, колпаках, масках и печатках;

после каждого класса проводится проветривание помещения и дезинфицирующая уборка;

рециркуляторы для обеззараживания воздуха имеются, разрешены к работе в присутствии людей;

графики уборки имеются, соблюдаются;

используемая посуда без сколов и трещин;

технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии;

контроль за качеством поступающей продукции осуществляется, сроки реализации и условия её хранения соблюдаются

Питание в учреждениях образования района организовано в соответствии с циклическим перспективным меню, с учетом возрастных категорий детей (в школах: от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше; в садах: от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет).

Ежедневно составляются меню и меню-требование, которые утверждаются руководителем образовательного учреждения. Меню вывешивается на стенде в столовой, ежедневное меню горячих бесплатных завтраков для обучающихся 1-4 начальных классов публикуются на официальных веб-сайтах общеобразовательных учреждений, доступны для ознакомления учащимися и родителями (законными представителями) несовершеннолетних детей.

В помещениях пищеблоков ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В образовательных учреждениях ведутся журналы:

бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

бракеража готовой кулинарной продукции;

здоровья;

проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Контрольное взвешивание подтвердило, что выход блюд соответствует заявленному в меню по двум возрастным категориям (в школах: от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше; в садах: от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет). Температура подачи горячих блюд (супы, соусы, напитки) при раздаче имеет температуру для школьников не ниже +75 0С, вторые блюда и гарниры - не ниже +65 0С, холодные напитки - не выше +14 0С; для дошкольников горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и напитки) +60 - +65 0С, холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 0С, что соответствует требованиям СанПиНа. Для замера температуры блюд использованы кулинарные термометры. Члены комиссий обратили внимание на количество отходов, выявлено их незначительное количество, следовательно завтрак/обед приготовлен вкусно, качеством приготовления дети остались довольны.

Информация о питании обучающихся публикуется в сети Интернет, на официальных веб-сайтах муниципальных образовательных учреждений района созданы и постоянно обновляются разделы «Организация питания и общественный контроль качества питания», ссылки представлены в приложении.

В ходе проверок нарушения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не выявлены.

Родительской общественностью дана рекомендация руководителям муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений района организовать страницы школ в социальных сетях, на которых размещать публикации, посвященные здоровому и рациональному питанию, публиковать отзывы школьников о качестве питания в школьной столовой. Также родители (законные представители), представители общественности отметили важную роль правильного питания в жизни детей.

Начальник отдела ресурсного обеспечения и комплексной безопасности управления образования и молодежной политики администрации района

О.В. Шестакова

главный специалист отдела ресурсного обеспечения и комплексной безопасности управления образования и молодежной политики администрации района

М.Г. Яковенко

инженер-технолог по питанию муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Спектр»

Л.С. Васильева

инженер-технолог по питанию муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Спектр»

С.А. Райхерт