

Аналитическая справка
по итогам контроля за деятельностью администрации муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 7» муниципального образования города Ноябрьска по созданию условий для организации горячего питания обучающихся

Время проверки – 10.30 час.

Руководствуясь Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Положением о департаменте образования Администрации города Ноябрьска, в соответствии с планом работы департамента образования Администрации города Ноябрьска, с приказом департамента образования Администрации города Ноябрьска от 03.10.2017 № 734 «О контроле за деятельностью администрации муниципальных (бюджетных, автономных, казенных) образовательных учреждений муниципального образования города Ноябрьска по созданию условий для организации безопасного питания обучающихся и воспитанников, гарантирующих здоровье детей и выполнение условий муниципальных контрактов поставщиками в части оказания услуг горячего питания и поставки продуктов питания на октябрь 2017 года», мною технологом по питанию муниципального казенного учреждения «Централизованное обслуживание муниципальных учреждений системы образования Администрации города Ноябрьска» Белоус Н.А. 27.10.2017 проведена проверка по созданию условий для организации безопасного питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 7» (далее - МБОУ СОШ № 7). Проверка проводилась в присутствии и.о. директора Михайличенко М.Ю., заведующего производством Шалашовой Е.П.

В ходе проверки установлено

1. Организация горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 7 регламентирована:
- законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);
 - постановлением Администрации города Ноябрьска от 27.12.2013 № П-1743 «Об утверждении положения о порядке организации обеспечения питанием обучающихся образовательных учреждений, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на территории муниципального образования город Ноябрьск»;
 - нормативно-правовыми актами департамента образования Администрации города Ноябрьска.

2. Организация общественного питания в МБОУ СОШ № 7

В МБОУ СОШ № 7 услуги горячего питания обучающимся оказывает ОАО «Комбинат общественного питания» в соответствии с действующим контрактом от 14.08.2017 № 2617уч/17. Работники столовой находятся в штате ОАО «Комбината общественного питания». Столовая МБОУ СОШ № 7 работает как предприятие общественного питания с полным производственным циклом.

3. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока

Во всех производственных цехах пищеблока имеется подводка горячей и холодной воды, канализации. На пищеблоке во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. При обеденном зале столовой установлены умывальники.

Осуществляется централизованный вывоз пищевых отходов специализированной организацией по муниципальному контракту.

4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на пищеблоке

На момент проверки на пищеблоке все технологическое и холодильное оборудование находилось в исправном состоянии за исключением среднетемпературного холодильника для хранения суточных проб.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и кухонной посуды. Используются столовые приборы, инвентарь и кухонная посуда из нержавеющей стали, столовая посуда из фаянса. Холодильное оборудование, кухонная посуда, разделочный инвентарь, производственные столы имеют маркировку в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

В обеденном зале столовая мебель имеет покрытие, позволяющее производить обработку поверхности с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Складские помещения обеспечены необходимым количеством вспомогательного оборудования (стеллажами, подтоварниками). Кладовая сыпучих продуктов обеспечена приборами для измерения влажности и температуры. Холодильное оборудование – контрольными термометрами.

5. Санитарное состояние пищеблока

Производственные и складские помещения хранятся в чистоте и порядке. Моющие и дезинфицирующие средства на производстве имеются в достаточном количестве, хранятся в специально отведенном месте, недоступном для обучающихся. На складах хранение пищевых продуктов осуществляется на стеллажах, подтоварниках, в холодильном оборудовании в зависимости от требуемого температурного режима хранения рекомендованного производителем (по маркировочному ярлыку). На момент проверки товарное соседство пищевых продуктов соблюдается в соответствии с санитарными нормами и правилами, замечаний нет.

Мойка кухонной и столовой посуды обеспечена необходимым количеством стеллажей, моечных ванн. В моечном отделении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентраций и объемов применяемых моющих средств. Санитарная обработка технологического и вспомогательного оборудования проводится по мере его загрязнения. На момент проверки все оборудование находилось в удовлетворительном санитарном состоянии.

Уборка обеденного зала и столов производится после каждого приема пищи.

Согласно графика генеральных уборок один раз в месяц проводится генеральная уборка пищеблока, вносится запись в «Журнал проведения генеральных уборок».

Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально отведенном месте. Для уборки каждой группы помещений имеются промаркированный уборочный инвентарь. Обработка яиц производится в мясо-рыбном цехе, имеются необходимые емкости и дезинфицирующие средства, чистая специальная санитарная одежда. На рабочем месте находится инструкция по обработке яиц.

6. Организация здорового питания

В МБОУ СОШ № 7 обучается 1263 ученика. На текущий период охват горячим питанием воспитанников составляет 90,7%, что на 2,3% выше аналогичного периода прошлого года, из них одноразовое питание получают 1036 детей (2016год - 82,1%), двухразовое питание получают

109 детей (2016год - 8,6%). Для 80 учащихся 1-4 классов организована группа продленного дня. Услугами буфета пользуются 43,5% воспитанников (2016год - 42,8%).

В школьной столовой организован отпуск горячего питания по классам на переменах длительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Горячее питание предусматривает накрытие, порционирование, сервировку.

Организация питания в МБОУ СОШ № 7 осуществляется в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Ямало-Ненецкого автономного округа от 11.08.2017 № 21 «О дополнительных мерах предупреждению распространения энтеровирусной инфекции среди населения Ямало-Ненецкого автономного округа». ОАО «Комбинат общественного питания», как поставщик услуги горячего питания обучающимся, оказывает услуги питания на основании примерного двухнедельного меню, исключив до особого распоряжения из рациона питания овощи, выдаваемые без термической обработки, заменив их на тушеные овощи и овощные закуски, при приготовлении которых предусматривается термическая обработка, до особого распоряжения. Примерное меню разработано с учетом сезонности, суточных норм питания, длительности пребывания обучающихся в ОУ, калорийности и сбалансированности питания по двум возрастным группам. Примерном двухнедельном меню согласованно с руководителем ТОУ Роспотребнадзора по ЯНАО г.г. Ноябрьск, Муравленко.

Горячее питание в МБОУ СОШ № 7 организовано в соответствии с графиком приема пищи и осуществляется по форме предварительного комплексного накрытия столов. На момент проверки помощь в организации накрытия столов (сервировке) оказывали дежурные дети старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя. Дежурные дети обеспечены спецодеждой (фартуками, головными уборами). Питание детей организовано на принципах «щадящего питания», используются такие виды тепловой обработки как запекание, варка, тушение, припускание.

На момент проверки фактическое комплексное меню вывешено в обеденном зале столовой, утверждено и.о. руководителя учреждения. Бракераж комплексного меню проводит медицинский работник школы, а его результаты систематически и своевременно заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Журнал оформлен в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409 -08 (приложение 10, форма 2), без замечаний.

При анализе фактического (ежедневного) меню установлено, что не выдерживается в полном объеме рацион питания, заявленный в примерном двухнедельном меню. Например:

Наименование блюда	Заявлено в примерном меню, гр.		Заявлено в фактическом меню, гр.		Отклонение по калорийности, с учетом изменений меню			
	1-4 кл.	5-11 кл.	1-4 кл.	5-11 кл.	1-4 кл., ккал	1-4 кл., %	5-11кл., ккал	5-11кл., %
Завтрак								
Яблоко печеное	60/10	100/15	0	0	107	- 16%	- 171	- 21%
Батон нарезной	30	15	30	30	0	0	+ 39	+ 5%
Обед для ООВЗ								
Фрукты свежие	150		100		24	- 3%		

С выше указанной таблицы следует, что фактическое меню составлено с нарушением:

- **сбалансированности**, т.к. с рациона завтрака убраны фрукты свежие, а в рационе обеда они занижены с нормы 150 гр до 100 гр на 1 ребенка. При этом для второй возрастной группы норма хлебобулочных изделий увеличена с нормы 15 гр до 30 гр. на 1 ученика;
- **калорийности рационов питания**, т.к. завтрак для 1-4 классов занижен на 19%, 5-11 классов на 16%; обед 5-11 классов занижен на 3%.

В столовой МБОУ СОШ № 7 организовано дополнительно питание воспитанников через линию раздачи путем свободного выбора блюд и мучных изделий собственного производства. На момент проверки в торговом зале на линии раздачи предоставлено меню свободного выбора блюд. В меню включено 5 видов салатов, 1 первое блюдо, 10 видов вторых блюд (из птицы, говядины, печени говяжьей, свинины, рыбы, творога), 4 вида гарнира, 5 видов мучных изделий. Данный вид питания осуществляется за счет родительских средств.

Проведено контрольное взвешивание готовых блюд и мучных изделий комплексного меню и линии раздачи:

Рецептура №	Наименование	Кол-во порций шт	Выход по меню (гр.)	Выход по факту (гр.)	Отклонение (гр. / %)
Комплексное меню					
297-96	Запеканка творожная со сметаной	10	1600	1570	- 30 / 1,9
ГОСТ-88	Батон нарезной	10	300	306	+ 6 / 2,0
Линия раздачи					
67-07	Винегрет овощной	5	500	502	+ 2 / 0,4
416-96	Котлеты из говядины	5	375	378	+ 3 / 0,8
460-96	Котлета из цыпленка	5	375	372	- 3 / 0,8
ТТК-11	Булочка Ромашка	5	375	382	+ 7 / 1,9
460-96	Булочка дорожная	5	500	512	+12 / 2,4

В норме выхода готовых изделий допускается отклонение до 3% как в сторону увеличения, так и в сторону уменьшения. Для мучных изделий отклонения от установленного веса в меньшую сторону допускается не более 2,5%. (Нормативная документация для предприятий общественного питания - 1998год.). Следовательно, выход всех готовых блюд в пределах допустимых норм.

Наряду с основным питанием в столовой организовано дополнительное питание обучающихся через буфет. Ассортимент дополнительного питания утвержден руководителем ОАО «Комбината общественного питания» и согласован с руководителем ТОУ Роспотребнадзора по ЯНАО г.г. Ноябрьск, Муравленко. Через буфет реализуются мучные изделия собственного производства, горячие и холодные напитки собственного производства, покупная продукция в индивидуальной упаковке (вода, сок, кондитерские изделия промышленного производства и др.)

Приемка пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания (накладных и маркировочных ярлыков). Данные по качеству сырья заносятся в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» и скрепляются подписями заведующей производством и медицинским работником.

С целью контроля качества и безопасности предоставляемого рациона питания на пищеблоке ежедневно проводится отбор суточных проб под контролем медицинского работника. Суточные пробы с указанием даты отбора, хранятся в специальном холодильнике. Хранение рационов производится в стерильных, плотно закрывающихся стеклянных банках. Отбор проб производится в полном рационе в 2-х сменах.

Под контролем медицинского работника проводится С-витаминизация холодных напитков. После проведения витаминизации медицинский работник делает соответствующую запись в «Журнале проведения витаминизации третьих блюд».

С целью предоставления рациона питания более богатого витаминами и микронутриентами при приготовлении комплексного меню используют йодированную пищевую соль. В приготовлении батона нарезного используют витаминно-минеральную смесь «Амитон-4», которая содержит йод, витамины В1, В2, РР.

7. Соблюдение правил личной гигиены, санитарных норм

Персонал пищеблока обеспечен санитарной одеждой. В гардеробной имеются шкафы для раздельного хранения личной одежды, обуви и специальной санитарной одежды. На пищеблоке созданы условия для соблюдения правил личной гигиены – в производственных цехах установлены раковины для мытья рук, имеется мыло и чистое полотенце возле каждого умывальника.

Медицинский персонал осуществляет ежедневный контроль за состоянием здоровья сотрудников столовой, и его результаты заносит в «Журнал здоровья».

В результате проверки выявлены следующие нарушения:

- требований к организации здорового питания и формирования меню (сбалансированности, калорийности), *основание пункт 6.18, 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08;*
- ассортиментного перечня пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, утвержденного руководителем организации по оказанию услуг горячего питания и руководителем ТОУ Роспотребнадзора по ЯНАО г.г. Ноябрьск, Муравленко (отсутствует продукция ассортиментного перечня – кисломолочные напитки, творожные изделия, сыры сычужные), *основание пункт 6.31 СанПиН 2.4.5.2409-08.*

По результатам проверки рекомендовано:

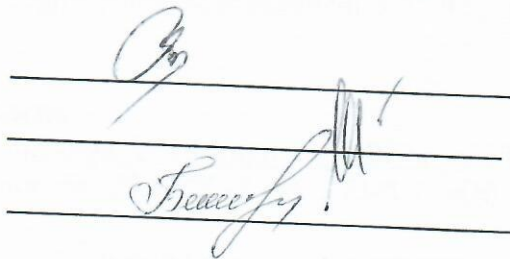
- обеспечить контроль за организацией питания обучающихся в части соблюдения условий муниципального контракта «На оказание услуг по организации горячего питания» с ОАО «Комбинат общественного питания»;
- усилить контроль за исполнением СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

С результатами контроля ознакомлен, к процедуре контроля претензий не имею:

И.о директора МОУ СОШ № 7

Зав. произв. МОУ СОШ № 7

Технолог МКУ ЦОМУСО



М.Ю. Михайличенко

Е.П. Шалашова

Н.А. Белоус