

Справка
по результатам проведения мероприятий по контролю
за организацией горячего питания учащихся
ГБОУ ООШ №15, №20, ГБОУ СОШ №5 «ОЦ» г.о.Новокуйбышевск, ГБОУ
ООШ№2 п.г.т. Сышляевка, ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика, ГБОУ
СОШ «ОЦ» «Южный город» пос.Придорожный м.р.Волжский.

В соответствии с приказом Поволжского управления № 89-од от 04.12.2020г. «О проведении мероприятий по контролю за организацией горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях», в целях осуществления контроля за организацией горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 в период с 07 по 30 декабря 2020 года

должностными лицами:

Аникиной Натальей Витальевной, начальником отдела организации образовательных ресурсов Поволжского управления министерства образования и науки Самарской области;

Сафроновой Ольгой Ивановной, ведущим бухгалтером-ревизором ГБУ ДПО Самарской области «Новокуйбышевского ресурсного центра» (по согласованию);

Васюхиной Светланой Юрьевной, ведущим бухгалтером-ревизором ГБУ ДПО Самарской области «Новокуйбышевского ресурсного центра» (по согласованию);

Сидоровой Ольгой Ивановной, старшим методистом ГБУ ДПО Самарской области «Новокуйбышевского ресурсного центра» (по согласованию)

проведены плановые мероприятия по контролю за организацией горячего питания обучающихся в ГБОУ ООШ №15, №20, ГБОУ СОШ №5 «ОЦ» г.о.Новокуйбышевск, ГБОУ ООШ№2 п.г.т. Сышляевка, ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика, ГБОУ СОШ «ОЦ» «Южный город» пос.Придорожный м.р.Волжский в присутствии директоров данных ОУ: Осипова Алексея Николаевича, Бесединой Ольги Ивановны, Кудряшовой Ольги Валерьевны, Лоцмановой Юлии Александровны, Егорова Алексея Владимировича, Кильдюшкина Владимира Михайловича.

Во время проведения мероприятий по контролю изучались следующие вопросы:

1.Нормативно-правовое обеспечение организации горячего питания учащихся в ОУ.

2.Соблюдение требований санитарно-технического обеспечения горячего питания в образовательном учреждении.

3.Соблюдение требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

4.Соблюдение требований к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.

5.Соблюдение требований к организации здорового питания и формированию примерного меню.

6.Соблюдение требований к организации обслуживания обучающихся горячим питанием.

7.Соблюдение требований санитарных правил и нормативов. Организация и проведение в ОУ работы по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Наглядная агитация и материалы по данному вопросу. Наличие информации на сайте ОУ.

8.Наличие и ведение табеля посещаемости учащихся столовой.

9.Организация в ОУ бесплатного двухразового питания детей с ограниченными возможностями здоровья.

В результате проведения мероприятий по контролю было выявлено:

По ГБОУ ООШ №15 г.о.Новокуйбышевск.

1. Горячее питание обучающихся ГБОУ ООШ №15 г.о.Новокуйбышевск организовано Новокуйбышевским МУП ФШП на основании договора № 15 от 01.01.2019г. С каждым из родителей (законных представителей) обучающихся школы ФШП также заключило договоры на предоставление услуг по организации горячего питания.

Горячее питание учащихся в школе осуществляется на основании:

приказов:

№246 –од от 31.08.2020г. «Об утверждении локальных нормативных актов и создании бракеражной комиссии на 2020-2021 уч.г.»

№ 272-од от 31.08.2020г. «О предоставлении бесплатного питания обучающихся начальной школы»,

№ 272/1-од от 31.08.2020г. «О предоставлении горячего питания обучающимся основной школы»,

№ 273-од от 31.08.2020г. «О предоставлении бесплатного питания обучающихся с ОВЗ»,

№274-од от 31.08.2020г. «О создании бракеражной комиссии (план работы комиссии на год имеется);

Положений «Об организации питания учащихся», «О бракеражной комиссии», «О порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания», которые утверждены приказом, приняты на педагогическом совете и согласованы с Управляющим советом.

2. Обеденный зал столовой школы рассчитан на 140 посадочных мест. Перед столовой установлено 6 раковин для мытья рук, имеется мыло, бумажные полотенца, два электрополотенца.

3. В обеденном зале чисто, уютно. Имеется стенд, где расположена информация об оплате за горячее питание, информация о работе ФШП. На обеденных столах стоят хлебницы, салфетки в салфетницах.

На пищеблоке школы достаточный запас посуды и столовых приборов (из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, что соответствует п.4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08).

Все имеющееся оборудование на пищеблоке находится в исправном состоянии.

В помещении пищеблока и зале приема пищи в 2015 году был проведен капитальный ремонт, установлено современное технологическое оборудование, холодильное оборудование.

Разделочный инвентарь, кухонная посуда, холодильное и другое оборудование промаркировано.

Условия хранения продуктов питания на пищеблоке соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям: все продукты хранятся на складе на стеллажах, в холодильном оборудовании. Товарное соседство, сроки реализации продуктов питания соблюдены.

4. Санитарное состояние и содержание производственных помещений пищеблока и зала приема пищи удовлетворительное.

Моющие и дезинфицирующие средства, средства индивидуальной защиты имеются в достаточном количестве, хранятся в специально отведенном месте.

В моечном помещении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря.

Чистая посуда и инвентарь хранятся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку, обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов, что соответствует требованиям п.5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение уборочного инвентаря соответствует требованиям п. 5.22.СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. В ГБОУ ООШ №15 г.о.Новокуйбышевск обучается 652 учащихся.

В школе организованы завтраки и обеды. Охват горячим питанием учащихся ОУ в октябре 2020г. составил 92%, всего питалось 598 учащихся (398 из них завтракали, 138 – обедали, 62 –получали двухразовое питание).

В столовой имеется книга отзывов и предложений. Анализ записей в ней позволяет сделать вывод о том, что все отзывы положительны, содержат благодарность в адрес работников школьной столовой.

В ОУ имеется примерное 10 дневное меню, согласованное с органами Роспотребнадзора, что соответствует требованиям СанПиН.

В обеденном зале вывешено меню, утвержденное директором школы. Сведения об объеме блюд и названии кулинарных изделий в меню присутствует.

Членами комиссии было изучено меню за 10 дней (в период с 1 по 11 декабря 2020г.). Запрещенных продуктов в меню не обнаружено. Меню достаточно разнообразно.

Продукты в школьную столовую завозит ФШП. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов. Документация, удостоверяющая качество безопасности, результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции имеются, хранятся на пищеблоке до окончания использования продукции.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Имеется сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для питания учащихся общеобразовательных учреждений (под ред. Могильного). Технологические карты приготовления блюд в наличии, разнообразные, используются в работе постоянно.

6.Питаются учащиеся в школьной столовой на переменах (завтраки и обеды). Отведенное время для приема пищи составляет 20 минут, что соответствует требованиям п.7.2. СанПиН 2.4.5.2409-08. График приема пищи имеется, расположен на стенде перед столовой.Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

7.Документация на пищеблоке ведется в соответствии с требованиями. Ежедневно заполняются все рекомендуемые для ведения СанПиН 2.4.5.2409-08 журналы.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Хранение суточной пробы осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль

температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров.

Контроль за организацией горячего питания учащихся в школе осуществляется через работу бракеражной комиссии, которая дает оценку качества блюд по органолептическим показателям. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Регистрация проходит ежедневно после снятия пробы.

В планах воспитательной работы присутствуют мероприятия, направленные на просвещение школьников и их родителей вопросам правильного питания, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье.

В ОУ имеется разнообразная наглядная информация по формированию навыков и культуре здорового питания, этике приема пищи, профилактике заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (п. 14.13. СанПиН 2.4.5.2409-08).

На сайте ОУ размещена информация для родителей (законных представителей) по организации горячего питания.

8. В Учреждении ведутся Табели учета посещаемости детей (ф.0504608). Табели заполняются с нарушением Приказа от 30.03.2015 №52н (отсутствует количество дней посещения, подписи ответственных лиц). Количество человекоднев, отраженных в табелях отдельно по классам не соответствует количеству человекоднев, отраженных в сводных табелях (табели учета посещаемости детей не заполнены в сентябре - 1А класс, 3Б класс, в ноябре- 1Б класс, 2А класс, 4Б класс, имеются факты, как занижения, так и завышения числа человекоднев).

Ежемесячно с НМУП «ФШП» заключаются Контракты на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования. К контрактам прилагается спецификация. Стоимость горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование составляет 57,0 руб. (завтраки). В течение месяца предоставляются Акты выполненных работ по организации горячего питания для обучающихся по образовательным программам начального общего образования, на основании которых производится оплата. Количество человекоднев, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период сентябрь, ноябрь 2020 года не соответствует количеству человекоднев, оплаченных за этот период НМУП «ФШП» (в сентябре по сводному табелю 6367 дней подлежащих оплате, в табелях по классам 6286 дней; в ноябре по сводному табелю 5023 дня подлежащих оплате, в табелях по классам 5028 дня).

9. В соответствии с Распоряжением Министерства образования и науки Самарской области от 04.02.2020 г. №95-р «Об установлении стоимости двухразового питания в государственных организациях Самарской области на период действия Закона Самарской области «Об областном бюджете на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов» и Приказа от 03.02.2020 г. №68-од «Об утверждении Порядка предоставления двухразового бесплатного питания или денежной компенсации обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в государственных бюджетных образовательных учреждениях Самарской области и государственных бюджетных образовательных учреждениях Самарской области, реализующих основные образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательные программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, образовательные программы среднего профессионального образования по очной форме обучения, не проживающим в указанных организациях и нуждающимся в предоставлении бесплатного питания согласно заявлениям родителей (законных представителей)» в ГБОУ ООШ №15 г.Новокуйбышевска проведены следующие мероприятия:

- в соответствии с приказами от 30.12.2019 г. № 393-од, от 13.01.2020 №7/1-од, №8/1-од, от 15.01.2020 №9/1-од, от 03.02.2020 №48/3-од, от 25.02.2020 №71/1-од, от 31.08.2020 №273-од, от 02.09.2020 №287-од, от 14.09.2020 №293-од «О предоставлении двухразового бесплатного питания» в Учреждении организовано питание обучающихся с ОВЗ;

- с НМУП «ФШП» заключаются Контракты на оказание услуг по организации питания;

- в Учреждении ежемесячно ведется Табель учета питания детей (ф.0504608).

Расчет стоимости рациона питания на одного обучающегося составляет 135,5 руб. в день. В течение месяца НМУП «ФШП» предоставляет Акты выполненных работ по организации горячего питания обучающихся с ОВЗ. Количество человекоднев, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период с сентября по ноябрь 2020 года соответствует количеству человекоднев оплаченных за этот период НМУП «ФШП».

В соответствии с Приказом от 31.08.2020 № 272-од «О предоставлении разового бесплатного питания, обучающимся начальной школы» в ГБОУ ООШ №15 организовано питания обучающихся, получающих начальное общее образование (1- 4 класс).

По ГБОУ ООШ №20 г.о.Новокуйбышевск.

1. Горячее питание обучающихся ГБОУ ООШ №20 г.о.Новокуйбышевск организовано Новокуйбышевским МУП ФШП на основании договора № 20 от 01.01.2019г. С каждым из родителей (законных представителей) обучающихся школы ФШП также заключило договоры на предоставление услуг по организации горячего питания.

Горячее питание учащихся в школе осуществляется на основании:

приказов:

№ 301-од от 21.08.2020г. «Об организации горячего питания учащихся»,

№353-од от 28.08.2020г. «О создании бракеражной комиссии (план работы комиссии на год имеется);

№ 301/1-од от 21.08.2020г. «Об организации горячего питания детей с ОВЗ»;

Положений «Об организации питания учащихся», «О бракеражной комиссии», «О порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания», которые утверждены приказом, приняты на педагогическом совете и согласованы с Управляющим советом.

2. Обеденный зал столовой школы рассчитан на 350 посадочных мест. Перед столовой установлено 6 раковин для мытья рук, имеется мыло, бумажные полотенца, два электрополотенца.

3. В обеденном зале чисто, уютно. Имеется стенд, где расположена информация об оплате за горячее питание, информация о работе ФШП. На обеденных столах стоят хлебницы, салфетки в салфетницах.

На пищеблоке школы достаточный запас посуды и столовых приборов (из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, что соответствует п.4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08).

Все имеющееся оборудование на пищеблоке находится в исправном состоянии.

Разделочный инвентарь, кухонная посуда, холодильное и другое оборудование промаркировано.

Условия хранения продуктов питания на пищеблоке соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям: все продукты хранятся на складе на стеллажах, в холодильном оборудовании. Товарное соседство, сроки реализации продуктов питания соблюдены.

4. Санитарное состояние и содержание производственных помещений пищеблока и зала приема пищи удовлетворительное.

Моющие и дезинфицирующие средства, СИЗ имеются в достаточном количестве, хранятся в специально отведенном месте.

В моечном помещении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря.

Чистая посуда и инвентарь хранятся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку, обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов, что соответствует требованиям п.5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение уборочного инвентаря соответствует требованиям п. 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. В ГБОУ ООШ №20 г.о.Новокуйбышевск обучается 779 учащихся.

В школе организованы завтраки и обеды. Охват горячим питанием учащихся ОУ в октябре 2020г. составил 92%, всего питалось 716 учащихся (599 из них завтракали, 90 – обеды, 27 – получали двухразовое питание).

В столовой имеется книга отзывов и предложений. Анализ записей в ней позволяет сделать вывод о том, что все отзывы положительны, содержат благодарность в адрес работников школьной столовой.

В ОУ имеется примерное 10 дневное меню, согласованное с органами Роспотребнадзора, что соответствует требованиям СанПиН.

В обеденном зале вывешено меню, утвержденное директором школы. Сведения об объеме блюд и названии кулинарных изделий в меню присутствует.

Членами комиссии было изучено меню за 10 дней (в период с 1 по 11 декабря 2020г.). Запрещенных продуктов в меню не обнаружено. Меню достаточно разнообразно.

Продукты в школьную столовую завозит ФШП. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов. Документация, удостоверяющая качество безопасности, результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции имеются, хранятся на пищеблоке до окончания использования продукции.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Имеется сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для питания учащихся общеобразовательных учреждений (под ред. Могильного). Технологические карты приготовления блюд в наличии, разнообразные, используются в работе постоянно.

6. Питаются учащиеся в школьной столовой на переменах (завтраки и обеды). Отведенное время для приема пищи составляет 20 минут, что соответствует требованиям п.7.2. СанПиН 2.4.5.2409-08. График приема пищи имеется, расположен на стенде перед столовой. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

7. Документация на пищеблоке ведется в соответствии с требованиями. Ежедневно заполняются все рекомендуемые для ведения СанПиН 2.4.5.2409-08 журналы.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Хранение суточной пробы осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров.

Контроль за организацией горячего питания учащихся в школе осуществляется через работу бракеражной комиссии, которая дает оценку качества блюд по органолептическим показателям. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Регистрация проходит ежедневно после снятия пробы.

В планах воспитательной работы присутствуют мероприятия, направленные на просвещение школьников и их родителей вопросам правильного питания, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье.

В ОУ имеется разнообразная наглядная информация по формированию навыков и культуре здорового питания, этике приема пищи, профилактике заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (п. 14.13. СанПиН 2.4.5.2409-08).

На сайте ОУ размещена информация для родителей (законных представителей) по организации горячего питания.

8. В Учреждении ведутся Табели учета посещаемости детей (ф.0504608).

Ежемесячно с НМУП «ФШП» заключаются Контракты на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования. К контрактам прилагается спецификация. Стоимость горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование составляет 57,0 руб. (завтраки). В течение месяца предоставляются Акты выполненных работ по организации горячего питания для обучающихся по образовательным программам начального общего образования, на основании которых производится оплата. Количество человекоднев, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период с сентября по ноябрь 2020 года соответствует количеству человекоднев, оплаченных за этот период НМУП «ФШП»

9. В соответствии с Распоряжением Министерства образования и науки Самарской области от 04.02.2020 г. №95-р «Об установлении стоимости двухразового питания в государственных организациях Самарской области на период действия Закона Самарской области «Об областном бюджете на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов» и Приказа от 03.02.2020 г. №68-од «Об утверждении Порядка предоставления двухразового бесплатного питания или денежной компенсации обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в государственных бюджетных образовательных учреждениях Самарской области и государственных бюджетных образовательных учреждениях Самарской области, реализующих основные образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательные программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, образовательные программы среднего профессионального образования по очной форме обучения, не проживающим в указанных организациях и нуждающимся в предоставлении бесплатного питания согласно заявлениям родителей (законных представителей)» в ГБОУ ООШ №20 г.Новокуйбышевска проведены следующие мероприятия:

- в соответствии с приказами от 31.12.2019 г. № 686-од и от 21.08.2020 № 301/1-од «Об организации горячего питания учащихся с ОВЗ» в Учреждении организовано бесплатное двухразовое питание обучающихся с ОВЗ;
- с НМУП «ФШП» заключаются Контракты на оказание услуг по организации питания;
- в Учреждении ежемесячно ведется Табель учета питания детей (ф.0504608).

Расчет стоимости рациона питания на одного обучающегося составляет 135,5 руб. в день. В течение месяца НМУП «ФШП» предоставляет Акты выполненных работ по организации горячего питания обучающихся с ОВЗ. Количество человекоднев, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период с сентября по ноябрь 2020 года соответствует количеству человекоднев оплаченных за этот период НМУП «ФШП».

В соответствии с Приказом от 21.08.2020 № 301-од «Об организации горячего питания учащихся» в ГБОУ ООШ №20 организовано питания обучающихся, получающих начальное общее образование (1- 4 класс).

По ГБОУ СОШ №5 «ОЦ» г.о.Новокуйбышевск .

1. Горячее питание обучающихся ГБОУ СОШ №5 «ОЦ» г.о.Новокуйбышевск организовано Новокуйбышевским МУП ФШП на основании договора № 5 от 01.01.2019г. С каждым из родителей (законных представителей) обучающихся школы ФШП также заключило договоры на предоставление услуг по организации горячего питания.

Горячее питание учащихся в школе осуществляется на основании:

приказов:

№ 268-од от 31.08.2020г. «Об организации горячего питания учащихся в 2020-2021 уч.г.»,

№284од от 01.09.2020г. «О создании бракеражной комиссии (план работы комиссии на год имеется);

№285од от 01.09.2020г. «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся»

Положений «Об организации горячего питания учащихся», «О бракеражной комиссии», «Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания» которые утверждены приказом, приняты на педагогическом совете и согласованы с Управляющим советом.

2. Обеденный зал столовой школы рассчитан на 200 посадочных мест. Перед столовой установлено 6 раковин для мытья рук, все в рабочем состоянии, имеется мыло, бумажные полотенца.

3. В обеденном зале чисто, уютно. Имеется стенд, где расположена информация об оплате за горячее питание, информация о работе ФШП. На обеденных столах стоят хлебницы, салфетки в салфетницах.

На пищеблоке школы достаточный запас посуды и столовых приборов (из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, что соответствует п.4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08).

Все имеющееся оборудование на пищеблоке находится в исправном состоянии.

Разделочный инвентарь, кухонная посуда, холодильное и другое оборудование промаркировано.

Условия хранения продуктов питания на пищеблоке соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям: все продукты хранятся на складе на стеллажах, в холодильном оборудовании. Товарное соседство, сроки реализации продуктов питания соблюдаются.

4. Санитарное состояние и содержание производственных помещений пищеблока и зала приема пищи удовлетворительное.

Моющие и дезинфицирующие средства, средства индивидуальной защиты имеются в достаточном количестве, хранятся в специально отведенном месте.

В моечном помещении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря.

Чистая посуда и инвентарь хранятся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку, обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов, что соответствует требованиям п.5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение уборочного инвентаря соответствует требованиям п. 5.22.СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. В ГБОУ СОШ №5 «ОЦ» г.о.Новокуйбышевск обучается 615 учащихся.

В школе организованы завтраки и обеды. Охват горячим питанием учащихся ОУ в октябре 2020г. составил 81,5%, всего питались 501 учащийся (190 из них завтракали, 172 – обедали, 36 –получали двухразовое питание).

В ОУ имеется примерное 10 дневное меню, согласованное с органами Роспотребнадзора, что соответствует требованиям СанПиН.

В обеденном зале вывешено меню, утвержденное директором школы. Сведения об объеме блюд и названии кулинарных изделий в меню присутствует.

Членами комиссии было изучено меню за 10 дней (в период с 1 по 11 декабря 2020г.). Запрещенных продуктов в меню не обнаружено. Меню достаточно разнообразно.

Продукты в школьную столовую завозит ФШП. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов. Документация, удостоверяющая качество безопасности, результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции имеются, хранятся на пищеблоке до окончания использования продукции.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Имеется сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий для питания учащихся общеобразовательных учреждений (под ред. Могильного). Технологические карты приготовления блюд в наличии, разнообразные, используются в работе постоянно.

6.Питаются учащиеся в школьной столовой на переменах (завтраки и обеды). Отведенное время для приема пищи составляет 20 минут, что соответствует требованиям п.7.2. СанПиН 2.4.5.2409-08. График приема пищи имеется, расположен на стенде перед столовой. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

7.Документация на пищеблоке ведется в соответствии с требованиями. Ежедневно заполняются все рекомендуемые для ведения СанПиН 2.4.5.2409-08 журналы. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Хранение суточной пробы осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров.

Контроль за организацией горячего питания учащихся в школе осуществляется через работу бракеражной комиссии, которая дает оценку качества блюд по органолептическим показателям. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствующей форме. Регистрация проходит ежедневно после снятия пробы.

В планах воспитательной работы присутствуют мероприятия, направленные на

просвещение школьников и их родителей вопросам правильного питания, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье.

В ОУ имеется разнообразная наглядная информация по формированию навыков и культуре здорового питания, этике приема пищи, профилактике заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (п. 14.13. СанПиН 2.4.5.2409-08).

На сайте ОУ размещена информация для родителей (законных представителей) по организации горячего питания.

8. В учреждении оформляются «Табеля учета посещаемости детей». Табеля посещаемости детей подписываются классными руководителями, ответственными исполнителями и руководителем учреждения.

9. В соответствии с Распоряжением Министерства образования и науки Самарской области от 04.02.2020 г. №95-р «Об установлении стоимости двухразового питания в государственных организациях Самарской области на период действия Закона Самарской области «Об областном бюджете на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов» и Приказа от 03.02.2020 г. №68-од «Об утверждении Порядка предоставления двухразового бесплатного питания или денежной компенсации обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в государственных бюджетных образовательных учреждениях Самарской области и государственных бюджетных образовательных учреждений Самарской области, реализующих основные образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательные программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, образовательные программы среднего профессионального образования по очной форме обучения, не проживающим в указанных организациях и нуждающимся в предоставлении бесплатного питания согласно заявлениям родителей (законных представителей)» в ГБОУ СОШ «ОЦ» № 5 г. Новокуйбышевск проведены следующие мероприятия:

- в соответствии с приказами от 03.02.2020 г. №18/1-од, от 02.03.2020 № 49/2-од, от 10.03.2020 № 57/1-од, от 01.09.2020 № 303/1-од, от 01.10.2020 № 347/3-од «О предоставлении двухразового бесплатного питания детям с ОВЗ», от 27.03.2020 № 120-уч, от 01.04.2020 № 80/2-од, от 30.10.2020 № 370-од, от 01.12.2020 № 388/2-од «О предоставлении двухразового бесплатного питания детям с ОВЗ» (сух.пайки) в Учреждении организовано бесплатное двухразовое питание обучающихся с ОВЗ;
- с НМУП «Фабрика школьного питания» заключаются Контракты на оказание услуг по организации питания;
- в Учреждении ежемесячно ведется Табель учета питания детей (ф.0504608).

Расчет стоимости рациона питания на одного обучающегося составляет 135,5 руб. в день. В конце каждого месяца НМУП «ФШП» предоставляет Акты выполненных работ по организации горячего питания обучающихся с ОВЗ. Количество человекоднев, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период с сентября по ноябрь 2020 года соответствует количеству человекоднев оплаченных за этот период НМУП «ФШП».

По ГБОУ ООШ №2 п.г.т. Смышляевка м.р.Волжский.

1. Горячее питание обучающихся ГБОУ ООШ №2 п.г.т. Смышляевка м.р.Волжский организовано ООО «Технология» на основании трехстороннего контракта (между школой, родителями и ООО «Технология» «По организации питания обучающихся образовательного учреждения» от 20.08.2018г. и дополнительного соглашения №1 к данному контракту от 01.09.2019г. и №2 к данному контракту от 01.09.2020г.

Питание осуществляется на основании приказов:

№ 44/1-од от 16.09.2020г. «О создании комиссии по родительскому контролю»

№ 40/4 – од от 03.08.2019г. «О создании бракеражной комиссии»;

№ 40/9 –од от 31.08.2020г. «О предоставлении двухразового бесплатного питания обучающимся с ОВЗ »;

№ 40/13 –од от 31.08.2020г. «Об организации горячего питания обучающихся на 2020-2021 учебный год».

имеются Положения «Об организации горячего питания», «О бракеражной комиссии», «О комиссии о родительском контроле за организацией и качеством горячего питания», которые утверждены приказом директора и согласованы с Управляющим советом.

2.Обеденный зал столовой школы рассчитан на 80 посадочных мест. В столовой установлено 2 раковины для мытья рук. Имеется бумажное полотенце, мыло.

3. На пищеблоке отсутствует необходимый набор производственных помещений. В помещении пищеблока необходимо проведение ремонта, технологического оборудования недостаточно, отсутствует современное технологическое оборудование, отсутствуют весы для готовой продукции, что является нарушением.

На пищеблоке школы достаточный запас посуды и столовых приборов, что соответствует п.4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Холодильное оборудование требует уборки. В каждом холодильнике имеются термометры для осуществления контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов.

Разделочный инвентарь, кухонная посуда, холодильное и другое оборудование промаркировано. Однако обнаружены тарелки со сколами, разделочные доски с трещинами.

Условия хранения продуктов питания на пищеблоке соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям: все продукты хранятся на складе на стеллажах, в холодильном оборудовании. Товарное соседство, сроки реализации продуктов питания соблюдены.

4.Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве, хранятся в специально отведенном месте.

Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря имеются.

Хранение уборочного инвентаря соответствует требованиям п. 5.22.СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. В школе организованы завтраки обеды. Охват горячим питанием учащихся ОУ в октябре 2020г. составляет 96%.

Примерное десятидневное меню согласовано с органами Роспотребнадзора.

В обеденном зале вывешено меню, утвержденное директором школы. Сведения об объеме блюд и названии кулинарных изделий в меню присутствуют. Членами комиссии было изучено меню за 10 дней (в период с 1 по 11 декабря 2020г.). Запрещенных продуктов в меню не обнаружено. Ежедневное меню соответствует примерному цикличному.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Технологические карты имеются в достаточном количестве, разнообразны.

В день осуществления контрольных мероприятий в холодильнике было обнаружено 14 неучтенных йогуртов Данон, 2 пачки масла сливочного, 2 пачки сметаны.

6. Питаются учащиеся в школьной столовой на переменах. На прием пищи отпускается 20 минут. График приема пищи имеется. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. К раздаче пищи допускаются обучающиеся, что является нарушением.

7. Не все документы на пищеблоке ведутся в соответствии с требованиями. Отсутствуют действующие СанПиН. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется с нарушениями.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор и хранение суточных проб осуществляется в соответствии с требованиями п. 14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Контроль за организацией горячего питания учащихся в школе осуществляется через работу бракеражной комиссии, которая дает оценку качества блюд по органолептическим показателям.

Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Регистрация проходит ежедневно после снятия пробы.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров. На момент осуществления контрольных мероприятий во всех холодильниках термометры имелись.

В системе учебно-воспитательной работы реализуются разнообразные мероприятия, направленные на информирование родителей, детей по вопросам правильного питания и профилактики различных заболеваний.

На сайте ОУ информация по организации горячего питания имеется.

8. В школе оформляются «Табеля учета посещаемости детей», которые подписываются классными руководителями и директором школы.

9. В соответствии с Распоряжением Министерства образования и науки Самарской области от 04.02.2020 г. №95-р «Об установлении стоимости двухразового питания в государственных организациях Самарской области на период действия Закона Самарской области «Об областном бюджете на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов» и Приказа от 03.02.2020 г. №68-од «Об утверждении Порядка предоставления двухразового бесплатного питания или денежной компенсации обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в государственных бюджетных образовательных учреждениях Самарской области и государственных бюджетных образовательных учреждениях Самарской области, реализующих основные образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательные программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, образовательные программы среднего профессионального образования по очной форме обучения, не проживающим в указанных организациях и нуждающимся в предоставлении бесплатного питания согласно заявлениям родителей (законных представителей)» в ГБОУ ООШ №2 п.г.т. Смышляевка проведены следующие мероприятия:

- в соответствии с приказами от 09.01.2020 г. №1/2-од, от 11.03.2020 № 17/4-од, от 15.04.2020 № 26/1-од, от 31.08.2020 № 40/13-од, от 25.09.2020 № 47/2-од, от 04.12.2020 № 64/1-од, от 01.12.2020 № 63/1-од «О предоставлении двухразового бесплатного питания детям с ОВЗ», от 01.04.2020 № 23-од «О предоставлении набора пищевых продуктов

обучающимся с ОВЗ на период действия ограничительных мероприятий» в Учреждении организовано бесплатное двухразовое питание обучающихся с ОВЗ; в соответствии с приказом от 31.08.2020 г. №40/13-од организовано обучающихся 1-4 классов;

- с ООО «Технология» заключаются Контракты на оказание услуг по организации питания;
- в Учреждении ежемесячно ведется Табель учета питания детей (ф.0504608).

Расчет стоимости рациона питания на одного обучающегося составляет 135,5 руб. в день.

В конце каждого месяца ООО «Технология» предоставляет Акты выполненных работ по организации горячего питания обучающихся с ОВЗ и обучающихся по начальной программа начального общего образования (1-4 классы). Количество человеко-дней, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период с сентября по ноябрь 2020 года соответствует количеству человеко-дней оплаченных за этот период ООО «Технология».

По ГБОУ СОШ №1»ОЦ» п.г.т. Стройкерамика м.р.Волжский.

1. Горячее питание обучающихся ГБОУ СОШ №1 п.г.т. Стройкерамика м.р.Волжский организовано ООО «Технология» на основании трехстороннего контракта (между школой, родителями и ООО «Технология» №49 «По организации питания обучающихся образовательного учреждения» от 20.08.2018г. и дополнительного соглашения №1 к данному контракту от 01.09.2019г. и №2 к данному контракту от 01.09.2020г.

Питание осуществляется на основании приказов:

№ 04-од от 01.09.2020г. «Об организации горячего питания обучающихся в школе»;

№ 05 – од от 01.09.2020г. «О создании бракеражной комиссии»;

№ 06 – од от 01.09.2020г. «О назначении ответственного за организацию горячего питания»;

№ 62/2-од от 29.09.2020г. «О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2020-2021 учебном году»

Имеются Положения «Об организации горячего питания», «О бракеражной комиссии», «О комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания», «О родительском контроле за организацией горячего питания», которые утверждены приказом директора и согласованы с Управляющим советом.

2. Обеденный зал столовой школы рассчитан на 220 посадочных мест.

Около зала приема пищи установлено 10 раковин для мытья рук. Имеется мыло. Бумажные, электро-полотенца отсутствуют.

В зале приема пищи чисто, уютно, имеется информация по горячему питанию, меню, график приема пищи.

3. На пищеблоке школы достаточный запас посуды и столовых приборов, что соответствует п.4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Все технологическое оборудование в исправном состоянии, используется по назначению.

В каждом холодильнике имеются термометры для осуществления контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов.

Разделочный инвентарь, кухонная посуда промаркированы.

Условия хранения продуктов питания на пищеблоке соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям: все продукты хранятся в помещении пищеблока, складские помещения имеются. Товарное соседство, сроки реализации продуктов питания соблюдены.

Хлеб хранится в соответствии с требованиями п.5.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

4. Санитарное состояние и содержание производственных помещений пищеблока и зала приема пищи удовлетворительное.

Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве, хранятся в специально отведенном месте.

В моечном помещении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря.

Чистая посуда и инвентарь хранятся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку, обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов, что соответствует требованиям п.5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение уборочного инвентаря соответствует требованиям п. 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. В школе обучается 960 школьников. В школе организованы завтраки и обеды.

Охват горячим питанием учащихся ОУ в октябре 2020 года составил 93%. Всего питалось 902 человека, из них 402 получали завтраки, 373 обеды, 127 двухразовое питание.

Примерное десятидневное меню, согласованное с органами Роспотребнадзора имеется.

В обеденном зале вывешено меню, которое утверждено директором школы. Сведения об объеме блюд и названии кулинарных изделий в меню присутствует.

Членами комиссии было выборочно изучено меню за 10 дней (с 1 по 11 декабря 2020г.). Запрещенных продуктов не обнаружено. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Технологические карты приготовления блюд в наличии.

6. Питаются учащиеся в школьной столовой на переменах. Отведенное время для приема пищи составляет 20 минут, что соответствует требованиям п.7.2. СанПиН 2.4.5.2409-08. График приема пищи имеется.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

7. Документация на пищеблоке ведется. Ежедневно заполняются все рекомендуемые для ведения СанПиН 2.4.5.2409-08 журналы. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Контроль за организацией горячего питания учащихся в школе осуществляется через работу бракеражной комиссии, которая дает оценку качества блюд по органолептическим показателям. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствующей форме. Регистрация проходит ежедневно после снятия пробы.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров. На момент осуществления контрольных мероприятий во всех холодильниках термометры имелись.

В школе имеются информационные стенды с материалами о культуре питания, пользе здорового питания.

В школе ведется просветительская работа с учащимися и их родителями по формированию культуры питания, здорового образа жизни, организуются разнообразные

мероприятия по данному направлению. Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.

На сайте школы имеется информация об организации питания обучающихся, условиях охраны здоровья обучающихся.

8. В школе оформляются «Табеля учета посещаемости детей», которые подписываются классными руководителями и директором школы.

9. В соответствии с Распоряжением Министерства образования и науки Самарской области от 04.02.2020 г. №95-р «Об установлении стоимости двухразового питания в государственных организациях Самарской области на период действия Закона Самарской области «Об областном бюджете на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов» и Приказа от 03.02.2020 г. №68-од «Об утверждении Порядка предоставления двухразового бесплатного питания или денежной компенсации обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в государственных бюджетных образовательных учреждениях Самарской области и государственных бюджетных образовательных учреждений Самарской области, реализующих основные образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательные программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, образовательные программы среднего профессионального образования по очной форме обучения, не проживающим в указанных организациях и нуждающимся в предоставлении бесплатного питания согласно заявлениям родителей (законных представителей)» в ГБОУ СОШ №1 «Образовательный центр» п.г.т.Стройкерамика проведены следующие мероприятия:

- в соответствии с приказами от 26.12.2019 №121-од и от 01.09.2020 «Об организации бесплатного двухразового питания детей с ОВЗ» и приказами от 26.12.2019 г. № 121/1-од, от 03.02.2020 №139-од, от 01.09.2020 №04/1-од «О предоставлении двухразового бесплатного питания или денежной компенсации обучающимся с ограниченными возможностями здоровья» (к приказам прилагаются списки обучающихся), в Учреждении организовано и предоставляется бесплатное двухразовое питание обучающихся с ОВЗ;
- с ООО «Технология» заключаются Контракты на оказание услуг по организации питания;
- в Учреждении ежемесячно ведутся Табели учета посещаемости учащихся (ф.0504608).

Расчет стоимости рациона питания на одного обучающегося составляет 135,5 руб. в день. В течение месяца ООО «Технология» предоставляет Акты выполненных работ по организации горячего питания обучающихся с ОВЗ. Количество человекоднев, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период с сентября по ноябрь 2020 года соответствует количеству человекоднев оплаченных за этот период ООО «Технология».

Ежемесячно с ООО «Технология» заключаются Контракты на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования. К контрактам прилагается спецификация. Стоимость горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в первую смену составляет 57,0 руб., во вторую смену 71,0 руб. В течение месяца предоставляются Акты выполненных работ по организации горячего питания для обучающихся по образовательным программам начального общего образования, на основании которых производится оплата. Количество человекоднев, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период с сентября по ноябрь 2020 года соответствует количеству человекоднев оплаченных за этот период ООО «Технология».

По ГБОУ СОШ «ОЦ» «Южный город» п.Придорожный м.р.Волжский.

1. Горячее питание обучающихся ГБОУ СОШ №1 п.г.т. Стройкерамика м.р.Волжский организовано ООО «Технология» на основании трехстороннего контракта (между школой, родителями и ООО «Технология» «По организации питания обучающихся образовательного учреждения» от 20.08.2018г. и дополнительного соглашения №1 к данному контракту от 01.09.2019г. и №2 к данному контракту от 01.09.2020г.

Питание осуществляется на основании приказов:

№ 222/2/1-од от 01.09.2020 г. «Об организации питания учащихся»;

№ 222/3/-од от 01.09.2020 г. «О создании бракеражной комиссии»;

Имеются Положения «Об организации горячего питания», «О бракеражной комиссии», «О порядке доступа законных представителей обучающихся в школьную столовую», которые утверждены приказом директора и согласованы с Управляющим советом.

Имеется план мероприятий по повышению эффективности горячего питания на 2020-2021 учебный год, план работы родительского контроля за организацией горячего питания.

2. Два обеденных зала столовой школы (второй корпус) рассчитаны на 360 посадочных мест. Перед залом приема пищи установлено 24 раковины для мытья рук. Имеется 2 электро-полотенца. Мыло в достаточном количестве.

3. На пищеблоке имеется достаточный набор производственных помещений, установлено современное технологическое и холодильное оборудование.

На пищеблоке школы достаточный запас посуды и столовых приборов, что соответствует п.4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В каждом холодильнике имеются термометры для осуществления контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов.

Разделочный инвентарь, кухонная посуда, холодильное и другое оборудование промаркировано.

Условия хранения продуктов питания на пищеблоке соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям: все продукты хранятся на складе на стеллажах, в холодильном оборудовании. Товарное соседство, сроки реализации продуктов питания соблюдены.

4. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве, хранятся в специально отведенном месте.

Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря имеются.

Хранение уборочного инвентаря соответствует требованиям п. 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. В школе организованы завтраки обеды. Охват горячим питанием учащихся ОУ в октябре 2020г. составил 80 %. Однако на низком уровне остается охват горячим питанием обучающихся с 5 по 11 класс (54%).

Примерное десятидневное меню согласовано с органами Роспотребнадзора.

В обеденном зале вывешено меню, утвержденное директором школы. Сведения об объеме блюд и названии кулинарных изделий в меню присутствуют. Членами комиссии было изучено меню за 10 дней (в период с 01 по 11 декабря 2020г.). Запрещенных продуктов в меню не обнаружено. Ежедневное меню соответствует примерному циклическому.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Технологические карты имеются в достаточном количестве, разнообразны.

6. Питаются учащиеся в школьной столовой на переменах. На прием пищи отпускается от 10 до 15 минут, что является нарушением.

График приема пищи имеется. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

7. Документация на пищеблоке ведется в соответствии с требованиями. Ежедневно заполняются все рекомендуемые для ведения СанПиН 2.4.5.2409-08 журналы, С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор и хранение суточных проб осуществляется в соответствии с требованиями п. 14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Контроль за организацией горячего питания учащихся в школе осуществляется через работу бракеражной комиссии, которая дает оценку качества блюд по органолептическим показателям. В состав комиссии входят: повар (по согласованию), представитель администрации, учитель, завхоз.

Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Регистрация проходит ежедневно после снятия пробы.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров. На момент осуществления контрольных мероприятий во всех холодильниках термометры имелись.

В системе учебно-воспитательной работы реализуются разнообразные мероприятия, направленные на информирование родителей, детей по вопросам правильного питания и профилактики различных заболеваний.

На сайте ОУ информация по организации горячего питания имеется.

8. В учреждении ведется Табеля учета посещаемости учащихся (ф.0504608).

9 В соответствии с Распоряжением Министерства образования и науки Самарской области от 04.02.2020 г. №95-р «Об установлении стоимости двухразового питания в государственных организациях Самарской области на период действия Закона Самарской области «Об областном бюджете на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов» и Приказа от 03.02.2020 г. №68-од «Об утверждении Порядка предоставления двухразового бесплатного питания или денежной компенсации обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в государственных бюджетных образовательных учреждениях Самарской области и государственных бюджетных образовательных учреждениях Самарской области, реализующих основные образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательные программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, образовательные программы среднего профессионального образования по очной форме обучения, не проживающим в указанных организациях и нуждающимся в предоставлении бесплатного питания согласно заявлениям родителей (законных представителей)» в ГБОУ СОШ «ОЦ «Южный город» пос. Придорожный проведены следующие мероприятия:

- в соответствии с приказами от 01.09.2020 г. №217/3-од «Об организации горячего питания в школе», от 01.08.2020 № 217/2-од «О выплате компенсации обучающимся с

ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано на дому» с 02.09.2020 в Учреждении организовано бесплатное двухразовое питание обучающихся с ОВЗ;

- с ООО «Технология» заключаются Контракты на оказание услуг по организации питания;

- в Учреждении ежемесячно ведется Табель учета питания детей (ф.0504608).

Расчет стоимости рациона питания на одного обучающегося составляет 135,5 руб. в день. В течение месяца ООО «Технология» предоставляет Акты выполненных работ по организации горячего питания обучающихся с ОВЗ. Количество человекоднев, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период с сентября по ноябрь 2020 года соответствует количеству человекоднев оплаченных за этот период ООО «Технология».

В соответствии с Приказом от 01.09.2020 №217/1-од «Об организации горячего питания в школе» в ГБОУ СОШ «ОЦ «Южный город» пос.Придорожный с 02.09.2020 г. организовано питания обучающихся, получающих начальное общее образование (1- 4 класс).

В Учреждении ведутся Табели учета посещаемости детей (ф.0504608).

Ежемесячно с ООО «Технология» заключаются Контракты на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования. К контрактам прилагается спецификация. Стоимость горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в первую смену составляет 57,0 руб., во вторую смену 71,0 руб. В течение месяца предоставляются Акты выполненных работ по организации горячего питания для обучающихся по образовательным программам начального общего образования, на основании которых производится оплата. Количество человекоднев, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период с сентября по ноябрь 2020 года соответствует количеству человекоднев оплаченных за этот период ООО «Технология».

Выводы:

По ГБОУ ООШ №15 г.о.Новокуйбышевск

Горячее питание учащихся ГБОУ ООШ №15 г.о.Новокуйбышевск организовано удовлетворительно. Вместе с тем выявлены следующие нарушения и недостатки.

1. Табели учета посещаемости детей (ф.0504608) заполняются с нарушением Приказа от 30.03.2015 №52н (отсутствует количество дней посещения, подписи ответственных лиц). Количество человекоднев, отраженных в табелях отдельно по классам, не соответствует количеству человекоднев, отраженных в сводных табелях (табели учета посещаемости детей не заполнены в сентябре - 1А класс, 3Б класс, в ноябре- 1Б класс, 2А класс, 4Б класс. Имеются факты, как занижения, так и завышения числа человекоднев).

Количество человекоднев, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период сентябрь, ноябрь 2020 года не соответствует количеству человекоднев, оплаченных за этот период НМУП «ФШП» (в сентябре по сводному табелю 6367 дней подлежащих оплате, в табелях по классам 6286 дней; в ноябре по сводному табелю 5023 дня подлежащих оплате, в табелях по классам 5028 дня).

Рекомендации:

Руководителю учреждения необходимо назначить ответственных лиц за учет обучающихся 1-4 классов, получающих горячее питание. Усилить постоянный контроль

за правильностью составления и ведения табелей учета посещаемости детей школьной столовой.

По ГБОУ ООШ №20 г.о.Новокуйбышевск

Горячее питание учащихся ГБОУ ООШ №20 г.о.Новокуйбышевск организовано удовлетворительно. Нарушений не выявлено.

По ГБОУ СОШ №5 «ОЦ» г.о.Новокуйбышевск

Горячее питание учащихся ГБОУ СОШ №5 «ОЦ» г.о.Новокуйбышевск организовано удовлетворительно. Нарушений не выявлено.

По ГБОУ ООШ №2 п.г.т. Сышляевка м.р.Волжский.

Выявлены следующие нарушения:

1. Отсутствуют весы для готовой продукции.
2. Помещения пищеблока, холодильное оборудование требует проведения генеральной уборки (п.5.2.-5.3. СанПиН 2.4.5.2409-08).
3. В нарушение п.4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 обнаружены тарелки со сколами, разделочные доски с трещинами.
4. К раздаче готовой пищи привлекаются обучающиеся, что является нарушением п.7.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.
5. В день осуществления контрольных мероприятий в холодильнике было обнаружено 14 неучтенных йогуртов Данон, 2 пачки масла сливочного, 2 пачки сметаны.
6. На пищеблоке отсутствуют СанПиН 2.4.5.2409-08.
7. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется с нарушениями.
8. В помещении пищеблока необходимо проведение ремонта.

Рекомендации:

1. Устранить выявленные нарушения.
2. Усилить контроль за организацией горячего питания в школе.
3. Усилить контроль за выполнением договорных обязательств между школой и ООО «Технология».

По ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика м.р.Волжский.

Горячее питание учащихся ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика м.р.Волжский организовано удовлетворительно. Нарушений не выявлено.

По ГБОУ СОШ «ОЦ» «Южный город» пос.Придорожный м.р.Волжский.

Горячее питание учащихся ГБОУ СОШ «ОЦ» «Южный город» пос.Придорожный м.р.Волжский организовано удовлетворительно.

Вместе с тем выявлены следующие нарушения и недостатки.

1. На низком уровне остается охват горячим питанием обучающихся с 5 по 11 класс (54%).

2. На прием пищи отпускается от 10 до 15 минут, что является нарушением СанПиН 2.4.5.2409-08. .

Рекомендации:

1. Администрации школы необходимо проанализировать причины низкого охвата горячим питанием обучающихся с 5 по 11 класс и принять меры по его повышению.

2. Изменить график приема пищи обучающимися в школьной столовой, обеспечив время на прием пищи не менее 20 минут.

Справка составлена на ___ листах в 2 экземплярах.

Подписи должностных лиц:

Начальник отдела
организации образовательных ресурсов
Поволжского управления
министерства образования
и науки Самарской области

Н.В.Аникина

Ведущий бухгалтер-ревизор
ГБУ ДПО Самарской области
«Новокуйбышевского ресурсного центра»

О.И.Сафронова

Ведущий бухгалтер-ревизор
ГБУ ДПО Самарской области
«Новокуйбышевского ресурсного центра»

С.Ю.Васюхина

Старший методист
ГБУ ДПО Самарской области
«Новокуйбышевского ресурсного центра»

О.И. Сидорова

Копия справки вручена:

Директор ГБОУ ООШ №15 г.о.Новокуйбышевск _____ Осипов А.Н.

Директор ГБОУ ООШ №20 г.о.Новокуйбышевск _____ Беседина О.И.

Директор ГБОУ СОШ №5 «ОЦ» г.о.Новокуйбышевск _____ Кудряшова О.В.

Директор ГБОУ ООШ №2 п.г.т. Смышляевка
м.р.Волжский _____ Лоцманова Ю.А.

Директор ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика

м.р.Волжский

_____ Егоров А.В.

Директор ГБОУ СОШ «ОЦ» «Южный город»
п.Придорожный м.р.Волжский

_____ Кильдюшкин В.М.