

Справка
о результатах проверки

МКОУ «Малобутырская СОШ» 06.04.2022

по теме: плановая проверка МКОУ «Малобутырская СОШ»

1. Основание для проведения проверки: план учредительного контроля комитета Администрации Мамонтовского района по образованию
2. Объект проверки: МКОУ «Малобутырская СОШ».
3. Цель проверки: Организация питания обучающихся и воспитанников.
4. Задачи контрольного мероприятия: осуществление контроля за исполнением законодательства в сфере образования в части организации питания обучающихся и воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.
5. Проверяемый период деятельности: **2020-2022** учебный год.
6. Заключение по результатам проверки:

В ходе проверки было установлено:

В МКОУ «Малобутырская СОШ» и филиалах обучаются по программе дошкольного образования 78 воспитанников. Четыре разновозрастных группы, с дневным пребыванием, 10,5 часовой рабочий день. Одна группа по присмотру и уходу с 9 часовым пребыванием. В дошкольных группах 3-х разовое питание. На момент проверки в дошкольных группах питание воспитанников осуществлялось по весенне-летнему меню. В МКОУ «Малобутырская СОШ» приказами утверждены все необходимые локальные акты, касающиеся организации питания воспитанников (положение об организации питания, о бракеражной комиссии, примерное 10-дневное меню). Примерное 10-дневное меню разработано и утверждено на весенне-летний и осенне-зимний период. Журнал бракеража готовой продукции ведется верно, но не пронумерован, не прошнурован. Заведующий дошкольной группой постоянно осуществляет контроль за поступлением, расходом и остатками продуктов питания. Члены бракеражной комиссии ежедневно проводят оценку качества изготавливаемых блюд. Проведен сравнительный анализ накопительной ведомости продуктов питания, меню-требования и ежедневного меню за январь и февраль 2022. Калорийность блюд не соответствует норме (Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Ежедневное меню из-за отсутствия необходимых продуктов питания, не соответствует 10-дневному меню (меню-требование от 22.02.2022, полдник, были заявлены пироги с морковью, но выдали печенье). Необходимо составлять акты замены продуктов на внесение изменений в меню. В меню-требование и ежедневном меню не указывается, по какому дню осуществляется питание. В дошкольной группе используется кипяченая вода для питьевого режима воспитанников. Организация питьевого режима осуществляется верно.

В дошкольной группе дети, имеющие рекомендации по специальному питанию, отсутствуют. При составлении меню учитывается возраст и время пребывания воспитанника. В питании детей запрещенных пищевых продуктов и готовых блюд не выявлено. Санитарное состояние раздаточной в группе удовлетворительное.

В дошкольной группе Буканская СОШ филиал МКОУ «Малобутырская СОШ» утверждены все необходимые локальные акты, касающиеся организации питания воспитанников (положение об организации питания, о бракеражной комиссии, примерное 10-дневное меню). Примерное 10-дневное меню разработано и утверждено на весенне-летний и осенне-зимний период. Журнал бракеража готовой продукции ведется верно, но не пронумерован, не прошнурован. Заведующий дошкольной группой постоянно осуществляет контроль за поступлением, расходом и остатками продуктов питания. Члены бракеражной комиссии ежедневно проводят оценку качества изготавливаемых блюд. Проведен сравнительный анализ накопительной ведомости продуктов питания, меню-требования и ежедневного меню за январь и февраль 2022. Калорийность блюд не соответствует норме (Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В меню-требовании выявлены превышения сахара исходя из расчета среднесуточной нормы (Приложение 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В меню-требовании и ежедневном меню не указывается, по какому дню осуществляется питание.

В дошкольной группе используется бутилированная вода для питьевого режима воспитанников. Организация питьевого режима осуществляется верно.

В дошкольной группе дети, имеющие рекомендации по специальному питанию, отсутствуют. При составлении меню учитывается возраст и время пребывания воспитанника. В питании детей запрещенных пищевых продуктов и готовых блюд не выявлено. Санитарное состояние раздаточной в группе удовлетворительное. Было проведено анкетирование родителей дошкольников по удовлетворенности качеством питания детей. В анкетирование приняли участие 23 родителя (законных представителей) (72%). Родители (законные представители) отметили, что пища разнообразна и полезна. Замечаний по питанию нет.

В дошкольной группе Кадниковская СОШ филиала МКОУ «Малобутырская СОШ» с 1 января 2022 ведутся все необходимые журналы для осуществления контроля питания воспитанников (гигиенический журнал сотрудников, журнал витаминизации третьих блюд и температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции), но не утверждены приказами. Примерное 10-дневное меню разработано на весенне-летний и осенне-зимний период. Ответственный за питания дошкольной группы постоянно осуществляет контроль за поступлением, расходом и остатками продуктов питания. Члены бракеражной комиссии ежедневно проводят оценку качества изготавливаемых блюд. Проведен сравнительный анализ накопительной ведомости продуктов питания, меню-требования и ежедневного меню за январь и февраль 2022. Калорийность блюд не соответствует норме (Приложение № 10 к СанПиН

2.3/2.4.3590-20). В меню-требование и ежедневном меню не указывается, по какому дню осуществляется питание. В меню-требовании выявлены превышения сахара исходя из расчета среднесуточной нормы (Приложение 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В дошкольной группе используется кипяченая вода для питьевого режима воспитанников. Организация питьевого режима осуществляется верно.

В дошкольной группе дети, имеющие рекомендации по специальному питанию, отсутствуют. При составлении меню учитывается возраст и время пребывания воспитанника. В питании детей запрещенных пищевых продуктов и готовых блюд не выявлено. Санитарное состояние раздаточной в группе удовлетворительное. Было проведено анкетирование родителей дошкольников по удовлетворенности качеством питания детей. В анкетирование приняли участие 9 родителей (законных представителей) (60%). Родители (законные представители) отметили, что пища разнообразна и полезна. Замечаний по питанию нет.

В МКОУ «Малобутырская СОШ» 82 обучающихся, из них 40 обучающихся 1-4 классов получают бесплатное горячее питание, средняя стоимость питания одного дня составляет 58 рублей, 37 обучающихся 5-9 классов питаются за полную родительскую плату, 3 обучающихся с ограниченными возможностями здоровья получают продуктовые наборы, 2 обучающихся не питаются. Учащиеся школы занимаются в одну смену, питание обучающихся организовано в два потока: после первого урока питаются обучающиеся начальной школы, после второго урока обучающиеся 5-9 классов. Продолжительность перемен -достаточная- 20 минут. Все классы в столовую приходят с классным руководителем и дежурным учителем школы. Охват питанием обучающихся начальной школы составляет 100%, обучающихся 5-9 классов -96%

Примерное меню для всех категорий обучающихся разработано общеобразовательной организацией и сверено руководителем общеобразовательной организации с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия по Алтайскому краю в Завьяловском, Баевском, Мамонтовском, Родинском, Романовском и Ребрихинском районах. Необходимые документы, в том числе сверенное меню, размещено в открытом доступе на сайте образовательной организации в разделе «Школьное питание», ежедневное меню размещено в обеденном зале и ежедневно размещается на сайте школы. В меню, вывешенном в обеденном зале, указано наименование блюд, выход продуктов, контрольная порция.

Документация по организации питания обучающихся имеется. Пакет нормативно-правовых актов по организации питания обучающихся разработан в соответствии с требованиями Роспотребнадзора. Ведется журнал бракеража готовой продукции. В соответствии с требованиями ведется: журнал еженедельного медицинского осмотра, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, витаминизация третьих

блюд. Пробы всех блюд хранятся в холодильнике в соответствии с требованиями.

В образовательной организации создана группа родительского контроля за организацией питания. Разработано Положение о родительском контроле, составлен план работы, в соответствии с которым ведется работа. Проводятся родителями посещение столовой, составляется акт и заполняются чек листы по проверке. Среди обучающихся и родителей проведено анкетирование. Качеством и организацией питания в школе довольны. На сайте школы размещена вся необходимая информация по организации питания.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Контроль за организацией питания осуществляет заместитель директора по УВР Сиротина С.Н. и ответственный за организацию питания в школе Гладышева Е.В.

Для питья учащихся школы используется бутилированная вода.

В ходе проверки МКОУ «Малобутырская СОШ» нарушений не выявлено.

Рекомендовано: С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Организация питания обучающихся в «Буканская СОШ» филиала МКОУ «Малобутырская СОШ» осуществляется в соответствии с требованиями Роспотребнадзора.

Общая численность обучающихся в школе 87 человек, горячим питанием охвачено 86 обучающихся (99%). Бесплатное горячее питание получают обучающиеся 1-4 классов (33 человек -100%), двухразовое бесплатное горячее питание получают обучающиеся с ОВЗ (из 18 человек- 18 человек (100%), продуктовый набор получает 1 обучающийся (100%), из 52 обучающихся 5-11 классов-питаются 51 (98 %), отказ от питания 1 обучающийся. Средняя стоимость питания одного дня, для обучающихся 1-11 классов, составляет 58 рублей, для обучающихся с ОВЗ стоимость питания одного дня составляет 82 рубля. Учащиеся школы занимаются в одну смену. Обучающиеся 1-4 классов приходят в столовую после второго урока, обучающиеся 5-11 классов после третьего урока. Продолжительность перемен - достаточная- 20 минут. Все классы в столовую приходят с классным руководителем и дежурным учителем школы. Охват питанием обучающихся начальной школы составляет 100%, обучающихся 5-11 классов -98%.

Примерное меню для всех категорий обучающихся разработано общеобразовательной организацией и сверено руководителем общеобразовательной организации с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия по Алтайскому краю в Завьяловском, Баевском, Мамонтовском, Родинском, Романовском и Ребрихинском районах. Необходимые документы, в том числе сверенное меню, размещено в

открытом доступе на сайте образовательной организации в разделе «Школьное питание», ежедневное меню размещено в обеденном зале и ежедневно размещается на сайте школы. В меню, вывешенном в обеденном зале, указано наименование блюд, выход продуктов, контрольная порция.

Документация по организации питания обучающихся имеется. Пакет нормативно-правовых актов, по организации питания обучающихся разработан в соответствии с требованиями.

Ведется журнал бракеража готовой продукции. В соответствии с требованиями ведется: журнал еженедельного медицинского осмотра, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, витаминизация третьих блюд. Пробы всех блюд хранятся в холодильнике в соответствии с требованиями.

В образовательной организации создана группа родительского контроля за организацией питания. Разработано Положение о родительском контроле, составлен план работы, в соответствии с которым ведется работа. Проводятся родителями посещение столовой, составляется акт, и заполняются чек листы по проверке. Среди обучающихся и родителей проведено анкетирование. Качеством и организацией питания в школе довольны. На сайте школы размещена вся необходимая информация по организации питания.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное. Технологическое оборудование (электросковорода, посуда для приготовления пищи, электромясорубка, мармит, столы и стулья в обеденном зале) требуют замены. Разъяснительная работа по организации здорового и правильного питания ведется на уроках, внеклассных мероприятиях, на родительских собраниях. Оформлен стенд по питанию.

Контроль за организацией питания осуществляет заведующий филиалом Вахрушева Е.Г. и ответственный за воспитательную работу Сопина Н.Ф.

Для питья учащихся школы используется бутилированная вода.

В ходе проверки «Буканская СОШ» филиал МКОУ «Малобутырская СОШ» нарушений не выявлено.

Рекомендовано: С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Организация питания обучающихся в «Кадниковская СОШ» филиала МКОУ «Малобутырская СОШ» осуществляется в соответствии с требованиями Роспотребнадзора.

Количество обучающихся в филиале 65 обучающихся, из них 29 обучающихся 1-4 классов получают бесплатное горячее питание, средняя стоимость питания одного дня составляет 58 рублей, 27 обучающихся 5-9 классов питаются за полную родительскую плату, 1 обучающийся с ограниченными возможностями здоровья получает продуктовый набор, 8 обучающихся не питаются. Учащиеся школы занимаются в одну смену, питание обучающихся организовано в два потока: после первого урока

питаются обучающиеся начальной школы, после второго урока обучающиеся 5-9 классов. Продолжительность перемен -достаточная- 20 минут. Все классы в столовую приходят с классным руководителем и дежурным учителем школы. Охват питанием обучающихся начальной школы составляет 100%, обучающихся 5-9 классов -82 %

Примерное меню для всех категорий обучающихся разработано общеобразовательной организацией и сверено руководителем общеобразовательной организации с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия по Алтайскому краю в Завьяловском, Баевском, Мамонтовском, Родинском, Романовском и Ребрихинском районах. Необходимые документы, в том числе сверенное меню, размещено в открытом доступе на сайте образовательной организации в разделе «Школьное питание», ежедневное меню размещено в обеденном зале и ежедневно размещается на сайте школы. В меню, вывешенном в обеденном зале, указано наименование блюд, выход продуктов, контрольная порция. В ходе проверки выявлено несоответствие десятидневного меню с ежедневным меню. Несоответствие произошло из-за несвоевременной доставки продуктов поставщиками.

Документация по организации питания обучающихся имеется. Пакет нормативно-правовых актов по организации питания обучающихся разработан в соответствии с требованиями Роспотребнадзора. Ведется журнал бракеража готовой продукции. В соответствии с требованиями ведется: журнал еженедельного медицинского осмотра, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, витаминизация третьих блюд. Пробы всех блюд хранятся в холодильнике в соответствии с требованиями.

В образовательной организации создана группа родительского контроля за организацией питания. Разработано Положение о родительском контроле, составлен план работы, в соответствии с которым ведется работа. Проводятся родителями посещение столовой, составляется акт и заполняются чек листы по проверке. Среди обучающихся и родителей проведено анкетирование. Качеством и организацией питания в школе довольны. На сайте школы размещена вся необходимая информация по организации питания.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Контроль за организацией питания осуществляет заведующий филиалом Чекрезов Е.В. и ответственный за хозяйственную работу Тарасенко И.Н.

Для питья учащихся школы используется вода из-под крана соответствующая СанПин.

В ходе проверки «Кадниковская СОШ» филиала МКОУ «Малобутырская СОШ» выявлено нарушение.

Рекомендовано:

1. Разработать десятидневное меню с учетом доставки продуктов поставщиками в филиал «Кадниковская СОШ»;
 2. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
 3. Руководителю в дальнейшем также осуществлять контроль за организацией питания воспитанников;
 4. Соблюдать среднесуточные нормы сахара согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 5. Составлять акты замены продуктов при изменении меню или замене блюда;
 6. В соответствии с 10 дневным меню указывать в меню-требовании и ежедневном меню, по какому дню организуется питание;
- В срок до 29.04.2022:**
9. Привести в соответствие документацию, для осуществления контроля питания воспитанников;
- В срок до 01.07.2022:**
8. Доработать примерное 10 дневное меню на весенне-летний и осенне-зимний период с учетом норм калорийности.

Справку составила



Е.С. Шатохина

Со справкой ознакомлена

С.П. Вагина