



**Отдел образования  
администрации Тоншаевского муниципального района**

**ПРИКАЗ**

**14.12.2017**

**№513-од**

**О результатах изучения деятельности по организации питания  
в Муниципальном общеобразовательном учреждении  
«Письменерская основная общеобразовательная школа».**

На основании приказа отдела образования администрации Тоншаевского муниципального района от 22.09.2017 №374-од «Об изучении деятельности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях в первом полугодии 2017-2018 учебного года», в целях охраны и укрепления здоровья детей и улучшения качества организации горячего питания в школьной столовой, 06.12.2017г. изучалась деятельность по организации питания обучающихся в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Письменерская основная общеобразовательная школа». По полученным результатам изучения деятельности

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить прилагаемую аналитическую справку по изучению деятельности организации питания в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Письменерская основная общеобразовательная школа» (Приложение 1).
2. Считать организацию питания обучающихся в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Письменерская основная общеобразовательная школа» удовлетворительной.

3. Довести до сведения руководителей общеобразовательных организаций данную информацию для принятия мер по недопущению аналогичных нарушений на пищеблоках школ.
4. Разместить «Аналитическую справку по изучению деятельности организации питания в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Письменерская основная общеобразовательная школа» на сайте отдела образования и на сайте МОУ Письменерская ООШ.
5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий отделом образования



Г.Ю.Магомедова

**Аналитическая справка по изучению деятельности организации питания в  
Муниципальном общеобразовательном учреждении «Письменерская основная  
общеобразовательная школа» по адресу: Нижегородская область, Тоншаевский  
район, с. Письменер, ул.Школьная, д.18.**

06.12.2017 г. комиссией в составе: Пеньковой Л.Е. (председателя комиссии), Маяковой В.Г., Филимоновой Л.С.- изучалась деятельность по организации питания обучающихся в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Письменерская основная общеобразовательная школа» (далее по тексту: МОУ Письменерская ООШ) по адресу: Нижегородская область, Тоншаевский район, с. Письменер, ул. Школьная, д.18 на основании приказа отдела образования администрации Тоншаевского муниципального района «Об изучении деятельности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях в первом полугодии 2017-2018 учебного года» №374-од от 22.09.2017 г.

В результате изучения деятельности организации питания в МОУ Письменерская ООШ установлено: приказом директора школы №14 от 26.03.2015 г. утверждено «Положение об организации питания обучающихся». Работа организации по обслуживанию обучающихся горячим питанием проводится в соответствии с приказами: №62-од от 30.08.2017 г. «Об организации питания», №62-од от 30.08.2017 г. «О создании бракеражной комиссии», №62-од от 30.08.2017 г. «Об утверждении меню».

Школьная столовая представлена необходимым набором помещений. На пищеблоке оборудованы следующие помещения: кухня с заготовочным цехом с моечной кухонной и столовой посуды площадью 22,4 кв.м; склад для сыпучих и скоропортящихся продуктов площадью 17,2 кв.м. При школьной столовой имеется обеденный зал площадью 28 кв.м на 40 посадочных мест, фактическая площадь на 1 посадочное место- 0,7 кв.м. У одного стола в обеденном зале имеется дефект пластикового покрытия, не позволяющий обеспечить проведение качественной обработки стола с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Обеспеченность технологическим, холодильным оборудованием: достаточная. Не все технологическое оборудование имеет маркировку, не промаркированы:

- чашечные весы на складе для хранения сыпучих и скоропортящихся продуктов;
- циферблатные весы на складе для хранения сыпучих и скоропортящихся продуктов.

Обеспеченность посудой, разрешенной к применению в установленном порядке достаточная. Для порционирования блюд: не достаточное количество раздаточного инвентаря с мерной меткой объема в миллилитрах- отсутствуют раздаточный инвентарь на 80 грамм, на 230 грамм, на 280 грамм; отсутствует инвентарь (кастрюли) с мерной меткой объема в литрах. Отсутствует специальная щетка для сметания хлебных крошек с полок шкафа, в котором хранится хлеб и отсутствует уксусная кислота для уборки шкафа, в котором хранится хлеб.

В учреждении организован сбор и вывоз твердых бытовых и пищевых отходов. Пищевые отходы собираются в емкости с крышками с маркировкой

«Пищевые отходы». Освобождение емкостей в контейнер проводится в регулярном режиме при заполнении их на 2/3 объема, затем емкости промываются. Вывоз содержимого контейнеров для сбора пищевых и твердых бытовых отходов проводится транспортом ОАО «Коммунтехсервис» по мере заполнения их на 2/3 объема по договору №44 от 27.01.2017 г.

Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала- удовлетворительное. 1 раз в месяц проводятся генеральные уборки помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Пищеблок школы обеспечен достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, имеются: «Самаровка», кальцинированная сода и др. Необходимая документация о безопасности и качестве «Самаровки» представлена в полном объеме. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия, оценка заселенности грызунами на пищеблоке проводятся в ежемесячном режиме ФГУП «Профилактика» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека г. Н.Новгород по муниципальному контракту №211 от 27.01.2017 г. Заселенность грызунами, насекомыми не выявлена.

Охват питанием. Все обучающиеся, находящиеся в школе учебное время и посещающие группу продленного дня до 15 часов 00 минут обеспечены 2-х разовым горячим питанием (завтраком и обедом). Питание организовано по 6-дневной рабочей неделе с понедельника по субботу. Финансирование питания за счет денежных средств родителей, льготное питание не предусмотрено. Родители обучающихся (11 детей) из многодетных семей и родителя обучающихся (5 детей) из малообеспеченных семей получают поддержку на питание социального характера из органов социальной защиты населения в размере 731 руб. в месяц. Размер родительской платы в день/месяц составляет: 43 руб. 39 коп./1084 руб. 75 коп.- стоимость горячих завтраков и обедов для обучающихся начального звена; 47 руб. 75 коп./1197 руб. 25 коп.- стоимость горячих завтраков и обедов для обучающихся среднего звена. Всего в МОУ Письменерская ООШ обучается 39 человек. Охвачено горячим питанием (завтраком и обедом) 39 человек; охват горячим питанием обучающихся составляет 100%, в т.ч. охвачено завтраком и обедом- 39 человек (100% от общего количества обучающихся). Показатель 100% охвата горячим питанием по школе выше среднерайонного показателя охвата горячим питанием обучающихся за ноябрь 2017 г. (95,39%).

Режим питания школьников:

9<sup>30</sup>- 9<sup>50</sup>- 1-8 классы- завтрак.

12<sup>35</sup>- 12<sup>55</sup>- 1-8 классы- обед.

Интервал между приемами пищи (завтраком и обедом) для обучающихся, соблюдается и составляет 3 часа 05 мин., что соответствует норме.

Питание обучающихся школы организовано в соответствии с согласованными с ТОУ Роспотребнадзора по Нижегородской области в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах 12-дневными, циклическими меню горячего питания, на которые имеется согласование- №7 от 15.08.2017 г. (школьные завтраки для обучающихся, с длительностью пребывания в школе- учебное время и школьные завтраки и обеды для обучающихся, посещающих группу продленного дня с длительностью пребывания до 15 час.00 мин.). 12-дневное меню составлено дифференцированно по возрастным группам обучающихся (7-10 лет и 11-18 лет), с учетом нужного количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности и пищевой ценности суточного рациона, в меню соблюдены требования

санитарных правил по массе порций блюд. К меню прилагаются технологические карты, в которых отражена технология приготавливаемых блюд, технологические карты оформлены в соответствии с приложением 5 СанПиН 2.4.5.2409-08. Фактический рацион питания соответствует согласованным примерным 12 дневным, циклическим меню, питание рациональное, сбалансированное.

Кухонная, столовая, чайная посуда, столовые приборы и разделочный инвентарь моются с применением кальцинированной соды. В инструкции по мытью посуды отсутствуют сведения о правильной концентрации и объеме применяемого для мытья посуды моющего средства- кальцинированной соды, согласно инструкции по применению кальцинированной соды. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь после мытья и ополаскивания их не ошпариваются кипятком. Отсутствует специальная тара для хранения ветоши для мытья посуды. Ветошь для мытья посуды хранится в таре, предусмотренной для хранения ветоши для обработки обеденных столов. Для хранения столовых приборов имеются специальные кассеты в металлическом исполнении из нержавеющей стали.

Обработка яиц проводится в соответствии с санитарными требованиями, для этих целей имеются промаркированные ёмкости.

Продовольственное сырье и пищевые продукты на пищеблок школы поставляются по контракту №94 от 27.12.2016 г. ООО «Нижегородская логистическая компания».

Условия доставки (транспортировки) пищевых продуктов, в т.ч. скоропортящихся– соблюдаются.

Не на все имеющиеся пищевые продукты на пищеблоке школы представлены необходимые сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность, не представлены необходимые документы (маркировочные ярлыки) на крупы: манную, горох; на овощи: картофель, капусту; на фрукты- яблоки. На вскрытой 3-х литровой банке «Огурцы с зеленью в заливке» отсутствуют документальные сведения о дате вскрытия банки. Согласно информации маркировочного ярлыка «Огурцы с зеленью в заливке», «После вскрытия хранить в холодильнике не более 3-х суток», из-за отсутствия сведений о дате вскрытия, нет возможности отследить, с какой даты необходимо отсчитывать трое суток и определить конечный срок реализации огурцов во вскрытой банке. На остальные пищевые продукты и продовольственное сырье, необходимые документы, удостоверяющие их происхождение, безопасность и качество представлены.

Условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов на складе пищеблока школы соблюдаются. В питании обучающихся предусмотрено использование йодированной соли.

Требования к условиям хранения и технология изготовления готовой кулинарной продукции на пищеблоке школы соблюдаются.

Запрещенные блюда и продукты на пищеблоке школы отсутствуют. Продуктов с истекшим сроком годности на пищеблоке школы и складе не выявлено.

Одноименные блюда и гарниры за 2 дня – не повторяются.

Сроки реализации готовых блюд– соблюдаются.

Суточные пробы оставляются в полном объеме в стерильной стеклянной таре с плотно закрывающимися железными крышками; хранятся 48 часов при температуре + 6 град.С в среднетемпературной камере бытового холодильника. Суточные пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками в соответствии с требованиями санитарных правил; отсутствует маркировка тары с суточными пробями.

Бракераж готовых блюд организован бракеражной комиссией в составе 3-х человек с записью данных по бракеражу в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

Бракераж скоропортящихся продуктов проводится поваром столовой с записью в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», в котором не всегда проставляется час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов и час реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей – проводится с занесением данных в «Журнал здоровья».

На пищеблоке школы проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд с применением аскорбиновой кислоты в порошке в пакетах по 2.5 грамма (срок годности аскорбиновой кислоты соблюдается) с записью результатов проведенной С-витаминизации в «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

Для контроля температурного режима, среднетемпературные и низкотемпературные камеры холодильного оборудования пищеблока школы обеспечены термометрами. Результаты контроля регистрируются в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования».

Личная гигиена сотрудников пищеблока соблюдается.

Питьевой режим организован на кипяченой воде через пищеблок. Для организации питьевого режима имеются: чайник для кипяченой воды, многоразовые стаканы. 2 подноса для стаканов: «Грязные стаканы», «Чистые стаканы».

Уборочный инвентарь – имеется в достаточном количестве по числу производственных помещений, маркировка инвентаря проведена. Хранение уборочного инвентаря упорядочено.

Пищеблок школы обеспечен санитарной одеждой в достаточном количестве, не менее 3-х комплектов на сотрудника пищеблока.

Маркировка санитарной одежды, разделочного инвентаря имеется.

Персонал школьной столовой проходит специальную гигиеническую подготовку и аттестацию на знание санитарно-гигиенических норм и правил 1 раз в 2 года. Медицинские осмотры проходят регулярно.

Пришкольный участок для выращивания овощей на территории школы отсутствует.

Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания. В школе действует программа «Правильное питание», цель которой является обеспечение качественным питанием обучающихся в школе. В рамках программы классные руководители проводят классные часы и родительские собрания на темы школьного питания и пропаганде здорового образа жизни. Вопросы работы школы по улучшению питания обучающихся. Внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях при директоре школы, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.

В школе для решения проблемы организации правильного питания и пропаганды правильного питания создан и выполняется план работы по пропаганде здорового питания на 2017-2018 учебный год. Работа ведется по следующим направлениям: организационные мероприятия, работа с родителями, работа по формированию у школьников потребности в здоровом питании. Работа с

педагогическими кадрами, развитие материально- технической базы школьной столовой. В рамках плана разработаны следующие мероприятия:

- издание приказа об организации питания и назначение ответственных в сентябре 2017 г.;

- изучение нормативных документов вышестоящих организаций по вопросам организации питания- в течение года;

- совещания при директоре: организация горячего питания и качество приготовления блюд- октябрь 2017 г.- май 2018 г.;

- подготовка аналитических материалов по итогам организации питания в ОУ- июнь 2018 г.;

- подготовка информации на административные совещания по вопросу организации питания различных групп учащихся (по соц. составу, по группам здоровья)- декабрь 2017 г.- май 2018 г.;

- проведение школьного конкурса «Разговор о правильном питании»- апрель 2018 г.;

- анкетирование учащихся и родителей по вопросу качества питания детей в столовой и организации питания детей в домашних условиях- апрель 2018 г.;

- беседы с учащимися о правильном питании- в течение года;

- проведение родительских собраний «Правильное питание- один из факторов укрепления здоровья»- декабрь 2017 г.;

- праздник «За здоровый образ жизни» в рамках всероссийского дня здоровья- ноябрь 2017 г.;

- конкурс рисунков «Витамины в нашей жизни»- январь 2018 г.

На сайте организации ведется и обновляется раздел «Школьное питание»

**По организации питания в МОУ Письменерская ООШ выявлены нарушения обязательных требований нормативных правовых актов:**

1. У одного стола в обеденном зале имеется дефект пластикового покрытия, не позволяющий обеспечить проведение качественной обработки стола с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п.5.19.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п.4.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту: СанПиН 2.4.5.2409-08).

2. Не все технологическое оборудование имеет маркировку, не промаркированы:

- чашечные весы на складе для хранения сыпучих и скоропортящихся продуктов;

- циферблатные весы на складе для хранения сыпучих и скоропортящихся продуктов,

что является нарушением п.4.10, п.8.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Для порционирования блюд: не достаточное количество раздаточного инвентаря с мерной меткой объема в миллилитрах- отсутствуют раздаточный инвентарь на 80 грамм, на 230 грамм, на 280 грамм; отсутствует инвентарь (кастрюли) с мерной меткой объема в литрах, что является нарушением п. 4.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

4. Отсутствует специальная щетка для сметания хлебных крошек с полок шкафа, в котором хранится хлеб и отсутствует уксусная кислота для уборки шкафа, в котором хранится хлеб, что является нарушением п.5.19 СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. В инструкции по мытью посуды отсутствуют сведения о правильной концентрации и объему применяемого для мытья посуды моющего средства- кальцинированной соды, согласно инструкции по применению кальцинированной соды, что является нарушением п.5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08.
6. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь после мытья и ополаскивания, не подвергаются ошпариванию кипятком, что является нарушением п.5.15 СанПиН 2.4.5.2409-08.
7. Отсутствует специальная тара для хранения ветоши для мытья посуды. Ветошь для мытья посуды хранится в таре, предусмотренной для хранения ветоши для обработки обеденных столов, что является нарушением п.5.16 СанПиН 2.4.5.2409-08.
8. Не на все имеющиеся пищевые продукты на пищеблоке школы представлены необходимые сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность, не представлены необходимые документы (маркировочные ярлыки) на крупы: манную, горох; на овощи: картофель, капусту; на фрукты- яблоки, что является нарушением п.6.26, п.14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08, ст. 4 части 4.1, п. 1, ст. 4 ч.4.12 пунктов: 1..2 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011№ 881 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
9. На вскрытой 3-х литровой банке «Огурцы с зеленью в заливке» отсутствуют документальные сведения о дате вскрытия банки. Согласно информации маркировочного ярлыка «Огурцы с зеленью в заливке», «После вскрытия хранить в холодильнике не более 3-х суток», из-за отсутствия сведений о дате вскрытия, нет возможности отследить, с какой даты необходимо отсчитывать трое суток и определить конечный срок реализации огурцов во вскрытой банке, что является нарушением п.14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08, ст. 4 части 4.1, п. 1, ст. 4 ч.4.12 пунктов: 1.,2 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011№ 881 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
10. Отсутствует маркировка тары с суточными пробами, что является нарушением п.14.11, абз. 2 приложения 11 СанПиН 2.4.5.2409-08.
11. В «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» не всегда проставляется час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов и час реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, что является нарушением абз.2 п.14.5. формы 1 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Учитывая высокую социальную и гигиеническую значимость организации горячего питания детей, в целях обеспечения здоровья детского населения и приведения организации питания к нормативным требованиям, **рекомендуется:**

1. Заменить пластиковое покрытие стола обеденного зала пищеблока школы с дефектами или приобрести и заменить обеденный стол с дефектами пластикового покрытия столешницы.

Срок исполнения- до 30.01.2018 г.

2. Промаркировать чашечные весы на складе для хранения сыпучих и скоропортящихся продуктов и циферблатные весы на складе для хранения сыпучих и скоропортящихся продуктов Своевременно подновлять стершуюся маркировку производственного оборудования, кухонной посуды и разделочного инвентаря на пищеблоке школы.

Срок исполнения- 14.12.2017 г., постоянно.

3. Для порционирования блюд: приобрести не достающее количество раздаточного инвентаря с мерной меткой объема в миллилитрах- приобрести раздаточный инвентарь на 80 грамм, 230 грамм, на 280 грамм; инвентарь (кастрюли) отметить мерной меткой объема в литрах.



Срок исполнения- до 30.01.2018 г.

4. Приобрести специальную щетку для сметания хлебных крошек с полок шкафа, в котором хранится хлеб и уксусную кислоту для уборки шкафа, в котором хранится хлеб.

Срок исполнения- 14.12.2017 г.

5. В инструкции по мытью посуды внести сведения о правильной концентрации и объему применяемого моющего средства- кальцинированной соды, согласно инструкции по применению кальцинированной соды.

Срок исполнения- 14.12.2017 г., постоянно.

6. Столовые приборы после мытья их подвергать прокаливанию в духовках в течение 10 мин, разделочный инвентарь после мытья ошпаривать кипятком.

Срок исполнения- 14.12.2017 г., постоянно.

7. Приобрести и промаркировать специальную тару для хранения ветоши для мытья посуды.

Срок исполнения- 14.12.2017 г., постоянно.

8. Продовольственное сырье и пищевые продукты, поступающие на пищеблок школы принимать только при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов; сопроводительные документы сохранять до конца реализации пищевых продуктов.

Срок исполнения- 14.12.2017 г., постоянно.

9. Обеспечить маркировку: дата и час вскрытия- на упаковке вскрытой консервированной продукции.

Срок исполнения- 14.12.2017 г., постоянно.

10. Обеспечить маркировку банок для суточных проб.

Срок исполнения- 14.12.2017 г., постоянно.

11. В «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» проставлять час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов и час реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Срок исполнения- 14.12.2017 г., постоянно.

Считать организацию питания обучающихся в МОУ Письменерская ООШ удовлетворительной.

Подписи лиц, изучающих деятельность по организации питания:

 (Пенькова Л.Е.)

 (Маякова В.Г.)

 (Филимонова Л.С.)

В.Г.Маякова

8 831 51 2-15-78