

**ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
ЯДРИНСКОЙ РАЙОННОЙ АДМИНИСТРАЦИИ
ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ПРИКАЗ

26.11.2019

№324

г. ЯДРИН

**Об итогах мониторинга организации
горячего питания
в образовательных
организациях Ядринского района.**

В соответствии с письмом Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики №02/13-12021 от 17.09.2019, приказа отдела образования Ядринской районной администрации №249 от 20.09.2019 была создана комиссия и проведен мониторинг организации питания в образовательных организациях Ядринского района. По итогам мониторинга организации горячего питания в образовательных организациях Ядринского района

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям образовательных организаций Ядринского района:
 - принять своевременные меры по устранению недостатков выявленных в ходе мониторинга горячего питания до 27 декабря 2019 года. (Приложение);
 - усилить контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдения цикличного 10-12 дневного меню; не допускать необоснованной замены меню;
 - обеспечить условия хранения, сроки реализации пищевых продуктов и готовой пищи;
 - вести контроль за наличием сопроводительных документов (сертификат соответствия), подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
 - контролировать проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории, регулярного вывоза мусора;
 - вести системный контроль за организацией питания обучающихся, в том числе за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока;
 - совместно с медицинскими работниками проводить информационно-разъяснительную работу с обучающимися и их родителями по вопросам признаков заболеваний энтеровирусной инфекции;
 - активизировать работу бракеражной комиссии и комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся;
 - ежедневно проводить бракераж сырой и готовой продукции;
 - изучать правильность заполнения журналов бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой кулинарной продукции;

- вести контроль по систематическому обновлению стендов в обеденном зале столовой в школах и раздел «Питание» на сайтах образовательных организаций;

- ежеквартально проводить административные совещания с обсуждением отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся с участием групп общественного контроля;

- организовать систематическое обучение работников образовательных организаций, отвечающих за организацию питания обучающихся по вопросам санитарно-эпидемиологической безопасности, гигиены, санитарии, осуществления производственного контроля в школьном питании.

- осуществлять закупку и поставку продуктов питания в образовательные учреждения в порядке, установленном ФЗ от 05.04.2013 г №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и №2234-ФЗ от 18.07.2011 «О закупках товаров, работ, услуг, отдельными видами юридических лиц».

2. Руководителям образовательных организаций довести настоящий приказ до ответственных лиц.

3. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник отдела образования



А.А. Филимонов

Итоги мониторинга организации горячего питания в образовательных организациях Ядринского района.

В соответствии с письмом Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики №02/13-12021 от 17.09.2019, приказом отдела образования Ядринской районной администрации №249 от 20.09.2019 была создана комиссия и проведен мониторинг организации питания в образовательных организациях Ядринского района. В ходе мониторинга было обращено особое внимание на следующие вопросы: нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания, создание условий для организации питания в общеобразовательном учреждении, соблюдение санитарного законодательства, выполнение 10-12-ти дневного меню, обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов, наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов, проведение дезинфекционных обработок, ведение документации на пищеблоке, работа электронной ветеринарной системы сертификации «Меркурий».

В школах организовано двухразовое горячее питание. Изданы приказы «Об организации горячего питания в школе», «О создании бракеражной комиссии», «О льготном питании», утверждены приказами списки детей на льготное питание. На пищеблоке ведутся следующие журналы: журнал здоровья, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.

Санитарное состояние пищеблоков удовлетворительное. На продукты питания имеются декларации о соответствии. В целях производственного контроля за качеством поступающей продукции и ее хранением в столовых назначены ответственные лица. Для хранения скоропортящейся продукции в столовых имеются холодильное и морозильное оборудование. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов выдерживаются, условия хранения соответствуют санитарным нормам. Контроль за температурным режимом хранения продукции ведется, результаты заносятся в журнал. В холодильниках имеются термометры. Для мытья столовой посуды установлены 3-х секционные ванны, гибкие шланги. В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря. Перед обеденным залом столовой установлены умывальники (по СанПиН) должен быть 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальником установлены электрополотенца (по СанПиН должно быть не меньше 2).

Меню вывешены и утверждены директорами школ с указанием наименования блюд, выхода продуктов, не во всех школах указана стоимость завтрака, обеда. Ведется ежедневный забор суточной пробы готовой продукции. Производство готовых блюд ведется в соответствии с технологическими картами. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях. Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки.

В дошкольных учреждениях вопросам организации питания уделяют особое внимание: осуществлен выбор поставщиков, заключены договора. На поставляемые продукты имеются сертификаты качества. Разработаны локальные акты по организации питания. Осуществляется контроль за качеством продуктов (ведется бракеражный журнал на поставляемую продукцию), соблюдаются нормативы хранения пищевого сырья (имеются отдельные помещения, в достаточном количестве холодильное оборудование). Руководители ведут систематический контроль за организацией питания: проверяют сроки хранения поставляемых продуктов, сертификаты качества, маркировку.

Во всех дошкольных учреждениях проведен капитальный ремонт, пищеблоки оснащены современным оборудованием. Разработаны 10-ти дневные меню-требования, технологические карты блюд.

Но в то же время выявлены следующие замечания:

1. В ряде школ рацион питания не соответствует утвержденному примерному 12-ти дневному меню, в большинстве это касается сельских школ. (МБОУ «Селоядринская СОШ», МБОУ «Ювановская СОШ», МБОУ «Ювановская СОШ» стр. подразделение с. Малое Карачкино, МБОУ «Николаевская ООШ, МБОУ «Верхнеачакская СОШ им. А.П. Айдак», МБОУ «Хочашевская ООШ», МБОУ «Кукшумская ООШ», МБОУ «Персирланская ООШ»). На момент проверки в МБОУ «Селоядринская СОШ» не был включен салат.
2. На момент проверки отсутствовал приказ «О льготном питании», «О создании бракеражной комиссии» в МБОУ «Персирланская ООШ». В МБОУ «Николаевская ООШ» необходимо обновить приказ о создании бракеражной комиссии. В МБОУ «Засурская ООШ» отсутствовал приказ о льготном питании.
3. В МАОУ «НОШ» не был заполнен бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья. В бракеражном журнале готовой кулинарной продукции не во всех школах прописаны органолептические свойства блюд - это вкус, запах, консистенция, окраска, внешний вид. В МБДОУ «Сказка» своевременно не заполняется журнал скоропортящейся продукции. Отсутствуют протоколы по результатам проверки пищеблоков бракеражной комиссией.
4. Моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в таре изготовителя в специально отведенном месте, недоступных для обучающихся. В МБОУ «Ювановская СОШ» необходимо установить шкаф для хранения дезинфицирующих средств, дезинф. средства хранились прямо на полу.
5. Не во всех школах есть контрольные весы, чтобы определять вес готовых блюд, потому что не соответствие веса порций - одно из замечаний Роспотребнадзора.
6. В МБОУ «Ювановская СОШ» отсутствует маркировка и крышка на ведре для отходов. В дошкольной группе «Лесная сказка» МБОУ «Ювановская СОШ» требуют обновление маркировка на уборочном инвентаре.
7. Не во всех школах в обеденном зале вывешены стенды о правильном и здоровом питании.
8. В МБДОУ «Золотой ключик», МАДОУ «Росинка» отсутствуют заявления работников на питание. В дошкольной группе «Лесная сказка» МБОУ «Ювановская СОШ» на полке в холодильнике лежал градусник с разбитым корпусом. Не было вывешено меню для родителей., одежда повара хранилась на кухне.
9. В МБОУ «Верхнеачакская СОШ» и МБОУ «Николаевская ООШ» средняя стоимость питания ниже, чем установленная в районе

..

1. Руководителям общеобразовательных организаций:

- усилить контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдения цикличного 10-12 дневного меню;
- обеспечить условия хранения, сроки реализации пищевых продуктов и готовой пищи:
- вести контроль за наличием сопроводительных документов (сертификат соответствия), подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- контролировать проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории, регулярного вывоза мусора;
- вести системный контроль за организацией питания обучающихся, в том числе за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока;
- совместно с медицинскими работниками проводить информационно-разъяснительную работу с обучающимися и их родителями по вопросам признаков заболеваний энтеровирусной инфекции;
- активизировать работу бракеражной комиссии и комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся;
- ежедневно проводить бракераж сырой и готовой продукции;
- изучать правильность заполнения журналов бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой кулинарной продукции;
- вести контроль по систематическому обновлению стендов в обеденном зале столовой в школах и раздел «Питание» на сайтах образовательных организаций;
- ежеквартально проводить административные совещания с обсуждением отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся с участием групп общественного контроля;
- организовать систематическое обучение работников образовательных организаций, отвечающих за организацию питания обучающихся по вопросам санитарно-эпидемиологической безопасности, гигиены, санитарии, осуществления производственного контроля в школьном питании.
- осуществлять закупку и поставку продуктов питания в образовательные учреждения в порядке, установленном ФЗ от 05.04.2013 г №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и №2234-ФЗ от 18.07.2011 «О закупках товаров, работ, услуг, отдельными видами юридических лиц».