

Аналитическая справка
по итогам контроля за деятельностью администрации муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 12»
муниципального образования город Ноябрьск

Время проверки – 10.30 час.

Руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Положением о департаменте образования Администрации города Ноябрьска, в соответствии с планом работы департамента образования Администрации города Ноябрьска, приказом департамента образования Администрации города Ноябрьска от 15.01.2019 № 35 «О контроле за деятельностью администрации муниципальных образовательных учреждений, муниципального казенного учреждения «Детский дом «Семья» муниципального образования города Ноябрьска по созданию условий для организации безопасного питания обучающихся и воспитанников, гарантирующих здоровье детей и выполнение условий муниципальных контрактов поставщиками в части оказания услуг горячего питания и поставки продуктов питания на 2019 год», мной технологом по питанию муниципального казенного учреждения «Централизованное обслуживание муниципальных учреждений системы образования Администрации города Ноябрьска» Кашафутдиновой Т.Е. 20.02.2019 проведена проверка по созданию условий для организации безопасного питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 12» (далее МБОУ СОШ № 12). Проверка проводилась в присутствии ответственного по питанию Алкиной И.Н., заведующей производством Якуповой О.В.

В ходе проверки установлено:

Организация горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ № 12» регламентирована:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011);

- постановлением Администрации города от 27.12.2013 № П-1743 «Об утверждении положения о порядке организации обеспечения питанием обучающихся образовательных учреждений, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на территории муниципального образования город Ноябрьск»;

- нормативно-правовыми актами департамента образования Администрации города Ноябрьска.

I. Организация общественного питания в МБОУ СОШ № 12

Услуги горячего питания воспитанникам данной общеобразовательной организации в соответствии с действующим контрактом осуществляет ОАО «Комбинат общественного питания». Столовая МБОУ СОШ № 12 работает как предприятие общественного питания с полным рабочим циклом. Пищеблок и складские помещения размещены на первом этаже здания.

II. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. При входе в обеденный зал столовой установлены умывальники. Приточно-вытяжная система вентиляции на момент проверки находится в рабочем состоянии.

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

Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов разрешенных к контакту с пищевыми продуктами. На момент проверки все технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Предприятие в достаточном количестве обеспечено кухонной

и столовой посудой. Используется столовая посуда из материала - фаянс. Столовые приборы, инвентарь и кухонная посуда - из нержавеющей стали.

Холодильное оборудование, производственные столы, кухонная посуда и разделочный инвентарь имеют маркировку в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы стеллажами, подтоварниками, склад для хранения сыпучих продуктов оснащен прибором для измерения влажности воздуха.

Холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля за температурным режимом хранения продуктов. Результаты контроля заносятся в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

IV. Санитарное состояние пищеблока

Санитарное состояние складских и производственных помещений удовлетворительное. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Для уборки каждой группы помещений используется промаркированный уборочный инвентарь. Генеральная уборка пищеблока проводится один раз в месяц согласно утвержденному графику.

Обработка яиц производится в мясо-рыбном цехе. На рабочем месте имеется инструкция для обработки яиц, необходимое количество промаркированных емкостей, рабочие растворы для обработки яиц.

В овощном цехе имеется инструкция для обработки овощей и зелени используемых для приготовления блюд без термической обработки.

V. Организация здорового питания

Организация питания обучающихся осуществляется на основании примерного двухнедельного меню согласованного с руководителем ТОУ Роспотребнадзора. Примерное меню составлено с учетом сезонности, необходимого количества основных питательных веществ, суточной калорийности и дифференцировано по двум возрастным группам. Фактическое меню подписано руководителем образовательного учреждения и соответствует утверждённому двухнедельному меню. Организация обслуживания осуществляется путем предварительного накрытия комплексных рационов. Выдача рационов осуществляется после проведения бракеража медицинским работником, результаты бракеража заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

Также в столовой организовано дополнительное питание путем свободного выбора блюд и напитков через линию раздачи и продажа покупной и собственной продукции в буфете. Ассортимент блюд на линии раздачи и в буфете соответствует согласованному с руководителем ТОУ Роспотребнадзора ассортиментным перечням.

Проведено контрольное взвешивание готовых блюд комплексного завтрака и линии раздачи:

Рецептура №	Наименование	Кол-во порций шт	Выход по меню (гр.)	Выход по факту (гр.)	Отклонение (гр. / %)
Комплексное накрытие					
393-97	Колбаса отварная	10	500	501	+1/0
Линия раздачи					
537-01	Котлета из филе птицы	10	750	754	+4/+0,5
ТТК-6	Бризоль	5	500	505	+5/+1
ТТК-9	Сырная палочка	10	500	501	+1/0*

В норме выхода готовых изделий допускается отклонение до 3% как в сторону увеличения, так и в сторону уменьшения. Для мучных изделий отклонения от установленного веса в меньшую сторону допускается не более 2,5%. (Нормативная документация для предприятий общественного питания - 1998год). Вес готовых блюд соответствует нормативу, нарушений нет.

Прием пищевых продуктов поступающих на пищеблок осуществляется при наличии документов подтверждающих их качество и безопасность. Данные по качеству сырья заносятся в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

С целью за соблюдением технологического процесса ежедневно отбирается суточная проба полного рациона в двух сменах. Суточные пробы с указанием даты отбора, хранятся в специальном холодильнике.

В целях профилактики микронутриентной недостаточности ежедневно под контролем медицинского работника проводится С-витаминизация холодных напитков, результаты заносятся в «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд». А также используются пищевые продукты обогащенные микронутриентами - йодированная соль и хлебобулочные изделия (батон и хлеб ржано-пшеничный)

VI. Соблюдение правил личной гигиены, санитарных норм

Все сотрудники пищеблока имеют медицинские книжки, в которые занесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, а так же сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и допуск к работе. Сотрудники пищеблока обеспечены санитарной одеждой.

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

Рекомендовано:

- обеспечить контроль за организацией питания обучающихся в части соблюдения условий муниципального контракта с ОАО «Комбинат общественного питания «На оказание услуг по организации горячего питания»;

- усилить контроль за соблюдением требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

Директор МБОУ СОШ №12

не имею

И.В. Рашупкина

(имею, не имею)

Ответственный. за питание
МБОУ СОШ №12

И.Н. Алкина

Зав. производством МБОУ СОШ № 12

О.В. Якупова

Технолог МКУ ЦОМУСО

Т.Е.Кашафутдинова