Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа-детский сад «Лингвист» с углубленным изучением иностранных языков» Муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым

**СПРАВКА**

 ***Об итогах контроля организации питания и питьевого режима***

 ***воспитанников и обучающихся в 2022-2023 учебном году***

 Согласно годовому плану работы на 2022/2023 учебный год, а такжес целью контроля за организацией качественного, полноценного и сбалансированного горячего питания обучающихся и воспитанников в декабре 2022г. была проведена проверка организации питания и питьевого режима воспитанников и обучающихся.

 Проверка осуществлялась следующими работниками ОУ: заместителем директора по УВР Широковой Н.К., заместителем директора АХЧ Медведевой Г.М., диетической сестрой Абдурахимовой М.Н., учителем биологии Коверниченко Д.Л., воспитателем дошкольной группы Диденко В.А., представителем родительской общественности Трофимовой Е.Л.

Организация качественного, полноценного и сбалансированного горячего питания воспитанников и обучающихся в рамках «школы полного дня» в МБОУ СОШДС «Лингвист» осуществляется согласно следующими нормативными документами:

- ч.1, ч.4 ст.37, ч.1 ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ

 «Об образовании в **РФ»;**

- **Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32** «**Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-2О «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;**

**- п.2.4.6. Постановления** Главного государственного санитарного **врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;**

**- Постановлением Совета министров РК от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся Муниципальных общеобразовательных организаций»;**

**- Постановлением Администрации города Симферополя РК от 02.09.2020 г.**

**№ 4985 «О финансировании расходов по организации питания в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях муниципального образования городской округ Симферополь РК» (в редакции от 28.12.2021 № 7914);**

**- Постановлением Администрации города Симферополя РК от 29.12.2020г.**

**№ 7636 «Об утверждении Порядка выплаты компенсации за питание обучающихся льготных категорий в муниципальных образовательных учреждениях муниципального образования городской округ Симферополь РК, получающих образование на дому»;**

**- Постановлением Администрации г. Симферополя РК от 04.04.2022г. № 1229 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений из числа прибывших лиц»;**

**-** Приказа управления образования **Администрации г.Симферополя от** 30.08.2022 № 415 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях г. Симферополя в 2022/2023 учебном году»;

- **Постановлением Администрации города Симферополя РК от 16.11.2022г. № 6054 «О внесении изменений в Постановление Администрации г. Симферополя РК от 02.09.2020 № 4985 «О финансировании расходов по организации питания в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях муниципального образования городской округ Симферополь РК»;**

- **Постановлением Администрации города Симферополя РК от 16.11.2022г.**

 **№ 6055 «О внесении изменений в Постановление Администрации г. Симферополя РК от 02.09.2020г. № 4985 «О финансировании расходов по организации питания в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях муниципального образования городской округ Симферополь РК».**

Питание обучающихся и воспитанников дошкольных групп производится на базе ОУ без привлечения сторонних организаций.

Согласно заявлений родителей (законных представителей) организовано горячее питание в учебные дни для **обучающихся 1-4 классов -** 170 учеников получают бесплатное одноразовое горячее питание на сумму **60,13 руб. в день.**

Также организовано горячее питание для **детей льготных** **категорий** согласно заявлений родителей (законных представителей) и документов, подтверждающих статус ребенка льготной категории:

*- дети из многодетных семей (35 человек)*  - 140,13 руб. в день;

*- дети-инвалиды (3 человека) -*  140,13 руб. в день;

*- дети, лишенные родительского попечения и дети-сироты (4 чел.) -* 213,13 руб.

- *дети военнослужащих, являющихся участниками СВО(1 чел.) -* 140,13 руб.

Обучающиеся 1-4 классов и дети льготных категорий также получают второй завтрак (фрукты, соки, кисло-молочная продукция)

В рамках «школы полного дня» в ОУ дополнительно осуществляется горячее питание обучающихся 1-11 классов за счет добровольных пожертвований родителей и регламентируется решением Управляющего Совета (пр. №1 от 26.08.2022г.).

Стоимость дополнительного питания обучающихся 5-11 классов составляет – **250 рублей в день.**

Размер оплаты за питание зависит от количества посещенных обучающимся учебных дней и не превышает размер выделяемых денег на ежедневное питание ребенка по бюджету.

Таким образом, все категории обучающихся охвачены 3-х разовым горячим питанием.

В случае необходимости в ОУ есть возможности для организации по заявлению родителей (законных представителей) питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании согласно индивидуальному меню.

Закупка продуктов питания осуществляется, руководствуясь нормами закона 44-ФЗ. Заключаются контракты и договоры на поставку продуктов питания как с единственными поставщиками согласно п. 4, 5 ч.1 ст. 93 44-ФЗ, так и в результате конкурентных процедур.

Единственный поставщик выбирается после рассмотрения коммерческих предложений и условий поставок в начале каждого финансового года, контракты и договоры заключаются, как правило, на весь год, в отдельных случаях - на полгода, так как цены на некоторые продукты питания имеют сезонные колебания. Например, овощи и фрукты в летне-осенний период дешевле, чем зимний и весенний.

 Большая часть поставок продуктов питания осуществляется поставщиками, победившими в совместных конкурсах, проводимых МКУ Департамент развития экономического потенциала территории и муниципального заказа Администрации города Симферополя Республики Крым.

Это касается, прежде всего, поставок скоропортящихся продуктов, таких как молоко, масло, мясо, рыба и т.п. Эти контракты заключаются на весь период до следующего финансового года. Количество необходимых продуктов питания рассчитывается эмпирическим путем по предыдущим периодам.

Закупкой продуктов питания занимается БФ «Салгир-2012», которые в качестве благотворительной помощи поступают в пищеблок учреждения.

Учреждением заключен договор с ООО ЦИТ «Южный Парус», которое ведет работу по поддержке информационной системы «Парус 8. Бюджет».

Все расчеты по составлению ежедневного меню, согласно технологическим картам, ведение табелей учета довольствующихся, учета прихода и расхода продуктов питания происходят автоматически. В любой момент можно провести анализ как по медико-биологической, так и по финансовой сбалансированности питания ребенка.

 **Организация питания**

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке, который оснащен согласно требований.

Для приема пищи оборудованы обеденные залы: один на 30 посадочных мест и два - на 90 мест. Питание воспитанников осуществляется в помещениях дошкольных групп.

Согласно штатного расписания в ОУ:

- повара - 3.5 ставки;

- кухонные рабочие 2.5 ст.;

- диетсестра – 1ст.

В ОУ при организации питания неукоснительно выполняются следующие требования Постановления Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- в наличии имеются необходимая документация;

- питание детей осуществляется в соответствии с разработанным основным двухнедельным меню, ежедневное меню, подписанным и утвержденным в установленном порядке;

 - в наличии имеется картотека технологических карт;

- основное меню выполняется;

- натуральные нормы питания воспитанников дошкольных групп и обучающихся выполняются в полном объеме. В меню присутствуют разнообразные блюда из круп, мяса, рыбы, овощей, творога, молока, кисломолочные продукты, яйца, свежие фрукты, хлебобулочные изделия;

- технология приготовления блюд, порядок проведения кулинарной и термической обработки соблюдается;

- суточные пробы отбираются и хранятся без нарушений;

- требования к обработке и хранению яиц выполняются;

- порядок выдачи готовых блюд соблюдается;

- отпуск питания проводится строго по классам, дошкольным группам и в соответствии с графиком, утвержденным директором ОУ;

- тщательно осуществляется бракераж поступающих продуктов, продовольственного сырья, готовой продукции;

- на пищеблоке, в кладовой продукты питания хранятся и размещены в соответствии с их товарным соседством и санитарно-гигиеническими требованиями;

- в кладовой имеется в наличии запас овощей, фруктов, круп и бобовых в количестве, необходимом не более, чем на 10 суток;

- технологическое, холодильное, весоизмерительное и сантехническое оборудование находится в рабочем состоянии. Температурные датчики на холодильных установках и варочном оборудовании находятся в рабочем состоянии;

- у водителей и экспедиторов имеются личные медицинские карточки, медицинский допуск к работе с отметкой о сдаче зачета по санитарному минимуму. Внутреннее санитарное состояние автомобилей и тара для продуктов находятся в удовлетворительном состоянии; автотранспорт, осуществляющий доставку продуктов, имеет санитарный паспорт.

- сертификаты качества, заключения санитарно-гигиенической экспертизы, ветеринарные свидетельства и накладные на продукты питания в наличии имеются**;**

- оборудование, посуда, инвентарь (доски для разделки мяса, ручки ножей, терки и др.) имеются в достаточном количестве, разделены и промаркированы по видам; качество их мойки и обработки удовлетворительное, соответствует требованиям и проводится регулярно;

- маркировка рабочих столов, кухонного и уборочного инвентаря, посуды, а также раковин и моечных ванн соответствует их реальному использованию;

- не допускается использование щербленной столовой посуды, испорченных столовых приборов в обеденных залах, своевременно производится их замена;

- инструкция по мытью помещения пищеблока и кухонной посуды имеется в наличии и соблюдается работниками пищеблока;

- все сотрудники пищеблока своевременно проходят обязательные профилактические медицинские осмотры и санитарный минимум;

- требования к содержанию отдельных цехов пищеблока, а также требования к хранению спецодежды работников пищеблока выполняются;

- на уборочном инвентаре имеется маркировка «Пищеблок»;

- санитарное состояние помещений пищеблока удовлетворительное, уборка производится постоянно в соответствии с санитарными нормами и требованиями;

- санитарное состояние уборочного инвентаря и помещений пищеблока регулярно контролируется медицинской сестрой;

- внешний вид сотрудников пищеблока соответствует санитарно-гигиеническим нормам и требованиям, соблюдается установленная форма одежды и порядок хранения личных вещей, выполняются требования к внешнему виду;

- сотрудники пищеблока в полной мере обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой, уборочным инвентарем. Дезсредства, которые выделяются работникам пищеблока для обработки рук, используются в полном объеме.

В целях обеспечения должного контроля за качеством и выходом отпускаемых с пищеблока блюд для питания воспитанников и обучающихся организована работа бракеражной комиссии.

Для членов бракеражной комиссии обозначены следующие функциональные обязанности:

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания*;*

- осуществление бракеража поступающих продуктов и продовольственного сырья;

- бракераж сырой и готовой продукции*.*

- осуществление контроля доброкачественности готовой продукции органолептическим методом*;*

- соответствие выхода готовых блюд нормам, утвержденным в технологических картах;

- контроль соблюдения технологии приготовления блюд и сроков реализации готовой продукции;

 - проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей*;*

- проверка пригодности складских и других помещений для хранения продуктов питания и условий их хранения*;*

 - ежедневный контроль за правильностью составления меню*;*

 - контроль разнообразия и соблюдения основного и ежедневного меню*;*

 - контроль ведения журналов бракеража готовой и скоропортящейся продукции в соответствии с установленными требованиям;

 - контроль организации работы на пищеблоке (санитарное состояние, наличие маркировки на посуде, наличие суточной пробы, соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам, проверка качества поступающей продукции)*;*

 - контроль сроков реализации продуктов и качества приготовления пищи*;*

 - проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах*;*

 - контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока*;*

 - периодическое присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд*;*

В целях осуществления контроля за качеством и выходом, отпускаемых с пищеблока продуктов питания, кроме членов бракеражной комиссии, к работе привлечены дежурный администратор, классные руководители и воспитатели дошкольных групп.

**Организация питьевого режима.**

В обеденных залах, в учебных кабинетах в строго обозначенных местах, установлены кулеры с питьевой водой, расфасованной в емкости (бутилированной), и находятся под постоянным контролем персонала.

 С целью предупреждения распространения коронавирусной инфекции COVID-19 и др. видов инфекции, вода отпускается обучающимся только в личную тару – пластиковые бутылки специального назначения.

Поставщиком питьевой воды является фирма «Чистая вода». Питьевая вода доставляется своевременно и в необходимом количестве.

 Приказ по обеспечению качественного питьевого режима имеется.

**Контроль организации питания**

В годовой план ОУ в раздел «Обеспечение безопасного режима обучения и пребывания обучающихся» внесены следующие мероприятия:

1. Организация питания и питьевого режима воспитанников дошкольных групп и обучающихся ( август).

2. Контроль организации питания и питьевого режима воспитанников и обучающихся осуществляется ежеквартально Советом по питанию с обязательным последующим составлением Акта проверки соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания и питьевого режима, а также администрацией ОУ.

 3. Организован родительский контроль организации горячего питания обучающихся и воспитанников.

 4.Утвердены локальные акты, регламентирующие организацию и родительский контроль горячего питания обучающихся и воспитанников:

- Положение «О родительском контроле организации горячего питания обучающихся и воспитанников»;

- Положение «О порядке доступа законных представителей обучающихся и воспитанников в школьную столовую».

- Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся и воспитанников, а также доступа комиссии и родителей (законных представителей) обучающихся и воспитанников в помещения для приёма пищи

*5.Заместителем директора АХЧ:*

- осуществляется постоянный контроль состояния МТБ, технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования пищеблока;

- постоянно осуществляется профилактика технического состояния электроехнического и сантехнического оборудования, в случае необходимости своевременно осуществляется его ремонт;

- не допускается перебоев в обеспечении пищеблока холодной и горячей проточной водой;

- работники пищеблока обеспечены спецодеждой, моющими средствами;

- обеспечена работа сантехнического оборудования, предназначенного для мытья рук перед приемом пищи детей;

- своевременно доставляется питьевая вода.

**6.**Вопросы организации питания в обязательном порядке рассматриваются на родительских собраниях дошкольных групп и классов.

7.Ежегодно проводится анкетирование по вопросам организации питания «Питание глазами обучающихся» и «Питание глазами родителей»

**Официальный сайт ОУ**

1.На официальном сайте ОУ имеется раздел «Горячее питание», в котором размещаются:

- ежедневное и двух-недельное меню в системе «Food»;

- нормативная база по вопросам организации питания;

- локальные акты ОУ;

- информация для родителей размещены - график приема пищи, режим работы столовой, информация о здоровом питании, итоги анкетирования по вопросам организации питания обучающихся и воспитанников.

Вместе с тем проверкой выявлены следующие недостатки:

- на обеденных столах отсутствовали салфетки в необходимом количестве (на полдник были поданы оладьи);

- учителя-предметники задерживают обучающихся перед обеденным перерывом;

 - не все учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для приема пищи.

 Исходя из выше изложенного,

 РЕКОМЕНДОВАНО:

 1. ***Заместителю директора по УВР Широковой Н.К.* - о**тветственному за организацию питания обучающихся и воспитанников строго следить за исполнений всех требований при организации питания.

 Срок - постоянно

2. С целью предупреждения распространения различных видов инфекции отпускать обучающимся воду только в личную тару – пластиковые бутылки специального назначения.

3.Не реже одного раза в квартал через Совет по питанию проводить проверку пищеблока и столовых на предмет соответствия ее вышеуказанным требованиям. По итогам проверки составлять акты проверки.

***4. Диетсестре Абдурахимовой М.Н***. строго следить за неукоснительным выполнением следующих требований:

 - ежедневным составлением отдельного меню на бесплатное питание;

 - выполнением натуральных норм питания воспитанников и обучающихся в полном объеме;

- выполнением примерных двухнедельных меню;

- присутствием в рационе питания детей кисломолочных продуктов и фруктов;

- соблюдением технологии приготовлении блюд;

- отбором и хранением суточных проб приготовленной продукции;

- выполнением требований к обработке и хранению яиц;

- своевременным прохождением сотрудниками пищеблока в полном объеме обязательных медицинских осмотров на наличие гнойничковых заболеваний рук, кожи и инфекционных заболеваний);

- выполнением требований к содержанию отдельных цехов пищеблока, а также хранением спецодежды работников пищеблока;

- строго следить за выполнением работниками пищеблока инструкции по мытью кухонной и столовой посуды;

- следить за использованием в полном объёме дезсредств, выделяемых для обработки рук работниками пищеблока;

- следить за маркировкой рабочих столов, кухонного уборочного инвентаря, а также за соответствием. Срок - постоянно

 5.***Членам бракеражной комиссии*** строго следить за:

- соответствием выхода готовых блюд нормам, утвержденным в технологических картах;

- соблюдением технологии приготовления блюд и сроками реализации готовой продукции;

- осуществлением бракеража поступающих продуктов и продовольственного сырья;

- ведением журналов бракеража готовой и скоропортящейся продукции в соответствии с установленными требованиями.

Срок - постоянно

 6***. Кладовщику Чумаковой Т.В.:***

- выполнять требования хранения продуктов питания, строго выдерживать сроки и температуру их хранения, товарное соседство;

- в журнале бракеража скоропортящейся продукции указывать номера качественных удостоверений на поступающие продукты. Не допускать отсутствия документов на продукты питания и продовольственное сырье, подтверждающие их качество и безопасность;

- вести журналы бракеража готовой и скоропортящейся продукции в соответствии с установленными требованиями.

 Срок – постоянно

 7***.Поварам и обслуживающему персоналу столовой:***

- не допускать нарушений своих служебных обязанностей;

- своевременно информировать дежурного администратора о нарушениях дисциплины и порядка во время приема пищи;

- неукоснительно соблюдать все санитарно-гигиенические требования к подаче блюд и сервировке столов;

- не допускать некорректного отношения к обучающимся, воспитанникам и педагогам;

- следить за своим внешним видом, придерживаться установленной формы одежды, соблюдать порядок хранения личных вещей.

 Срок - постоянно

8. ***Заместителю директора АХЧ Медведевой Г.М.:***

8.1. Строго соблюдать следующие меры по предупреждению распространения различного рода инфекций:

- усилить дезинфекционный режим помещений пищеблока и столовых, оборудования, инвентаря и посуды;

- не допускать использования щербленной посуды, испорченных столовых приборов, своевременно производить их замену;

- не допускать перебоев в поступлении питьевой воды;

- не допускать перебоев в обеспечении пищеблока холодной и горячей проточной водой;

8.2.Осуществлять постоянный контроль состояния материально-технической базы, технологического и холодильного оборудования пищеблока;

8.3.Своевременно проводить проверку состояния технологического и весоизмерительного оборудования;

8.4. Своевременно обеспечивать работников пищеблока спецодеждой;

8.5. Обеспечить работу сантехнического оборудования, предназначенного для мытья рук детей перед приемом пищи.

 Срок - постоянно

 9. ***Социальному педагогу Зубко А.А.*** осуществлять контроль за получением бесплатного питания детьми льготных категорий, своевременно реагировать на социальные изменения в семьях воспитанников и обучающихся.

 Срок - постоянно

10***. С целью контроля за качеством питания и организацией работы столовой:***

10.1.Отпуск питания проводить строго по классам, дошкольным группам не позднее 9.00 и в **строгом соответствии с графиком**, утвержденным директором МБОУ СОШДС «Лингвист».

10.2. Отпуск завтраков и обедов осуществлять по заявкам, которые предоставляются классными руководителями;

 10.3. ***Классным руководителям, воспитателям групп продленного дня, воспитателям дошкольных групп:***

 10.3.1. В своей ежедневной деятельности:

 - строго контролировать процесс мытья рук обучающимися и воспитанниками перед приемом пищи;

- лично присутствовать во время приема пищи;

 - строго контролировать своевременность подачи блюд и количество порций по списочному составу обучающихся и воспитанников;

 - осуществлять контроль за дисциплиной и порядком во время приема пищи;

 - о всех нарушениях в обеспечении обучающихся и воспитанников, детей льготных категорий бесплатным горячим питанием своевременно докладывать дежурному администратору.

 10.3.2. Не допускать употребления воспитанниками и обучающимися посторонних продуктов, принесенных в ОУ, особенно мясной, рыбной и молочной продукции, продуктов домашнего приготовления, фаст-фуда, газированных напитков.

10.3.3.Провести разъяснительную работу с воспитанниками и обучающимися о недопустимости употребления в пищу посторонних и запрещенных продуктов питания во время учебно-воспитательного процесса

 10.3.4.Провести разъяснительную работу с родителями воспитанников и обучающихся о недопустимости употребления в пищу посторонних и запрещенных продуктов питания во время учебно-воспитательного процесса. Ознакомить родителей с перечнем продуктов и угощений, которые могут присутствовать на днях рождения и праздничных мероприятиях для детей.

 10.4. В случае отсутствия классного руководителя всю ответственность за своевременный и качественный прием пищи возложить на ***учителя-предметника***, чей урок предшествовал приему пищи.Учителям-предметникам сопровождать обучающихся в столовую для приема пищи.

 10.5. ***Педагогу-организатору Челноковой Е.В****.* строго контролировать соблюдение графика дежурства учителей в обеденных залах во время приема пищи.

 Срок - постоянно

 12. ***Заместителю директора по УВР Широковой Н.К.*** на рабочем совещании учителей обратить внимание педагогов на:

- недопустимость задержки обучающихся на приемы пищи;

- необходимость сопровождения обучающихся в столовую.

 Срок - 12 декабря 2022г.

 13.Заслушать итоги контроля на административном заседании и заседании педагогического совета.

 Срок - январь 2023г.

09 декабря 2022г.

Зам. директора по УВР Н.К. Широкова

09.12.2022г.

Зам. директора Н.К. Широкова