

Справка

о результатах мониторинга деятельности муниципальных образовательных учреждений района в части организации питания обучающихся с привлечением родительской общественности

23.03.2023

На основании приказа управления образования и молодежной политики администрации Нижневартовского района от 02.03.2023 № 77 «О проведении мониторинга деятельности муниципальных образовательных учреждений района в части организации питания обучающихся с привлечением родительской общественности» во всех муниципальных образовательных учреждениях в марте 2023 года проведен мониторинг по вопросу организации питания обучающихся с соблюдением дополнительных мер по предотвращению заражения и распространения острых респираторных инфекций, гриппа, новой коронавирусной инфекции COVID-19, с участием представителей общественных организаций, родительской общественности, в том числе членов управляющих советов, советов отцов школ. Сканированные копии итогового документа (акт, протокол или справка) получены по 30 (100%) пищеблокам.

В результате общественного контроля установлено следующее.

В муниципальных образовательных учреждениях:

утвержден состав комиссий по проведению проверки деятельности пищеблоков;

изучены информационные стенды, на которых расположены: расписание питания в столовой, санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, план мероприятий о организации питания на текущий учебный год, перспективное меню для организации горячего питания, памятки о правилах личной гигиены;

для обучающихся созданы условия для мытья рук, краны и умывальники находятся в исправном состоянии, имеется жидкое мыло и средство для обеззараживания рук;

классные руководители сопровождают свои классы при посещении столовой, порядок и дисциплина обеспечены;

ученики под присмотром педагогов убирают за собой посуду, соблюдая социальную дистанцию с учениками не из своего класса;

проведено контрольное взвешивание на соответствие выхода блюд, заявленного в меню текущего дня для двух возрастных категорий;

контрольное блюдо имеется;

сняты пробы;

осуществлена термометрия подаваемых блюд;

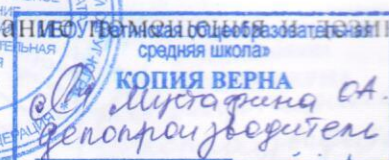
состоялся устный опрос детей о качестве питания детей;

определен объем отходов для анализа качества приготовления пищи;

рассмотрен вопрос санитарного состояния школьной столовых, пищеблоков и соблюдения масочно-перчаточного режима сотрудниками пищеблоков;

работники пищеблоков находятся в халатах, колпаках, масках и перчатках;

после каждого накрытия проводится проветривание помещений и ежедневная санитарно-гигиеническая уборка;



рециркуляторы для обеззараживания воздуха имеются, разрешены к работе в присутствии людей;

графики уборки имеются, соблюдаются;

используемая посуда без сколов и трещин;

технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии;

контроль за качеством поступающей продукции осуществляется, сроки реализации и условия её хранения соблюдаются.

Питание в учреждениях образования района организовано в соответствии с циклическим перспективным меню, с учетом возрастных категорий детей (в школах: от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше; в садах: от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет).

Ежедневно составляются меню и меню-требование, которые утверждаются руководителем образовательного учреждения, вывешиваются на стенде в столовой, публикуются на официальных веб-сайтах общеобразовательных учреждений, доступны для ознакомления учащимися и родителями (законными представителями) несовершеннолетних детей.

В помещениях пищеблоков ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В муниципальных образовательных учреждениях ведутся журналы: бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

бракеража готовой кулинарной продукции;

здоровья;

проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Контрольное взвешивание подтвердило, что выход блюд соответствует заявленному в меню по двум возрастным категориям (в школах: от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше; в садах: от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет). Температура подачи горячих блюд (супы, соусы, напитки) при раздаче имеет температуру для школьников не ниже $+75^{\circ}\text{C}$, вторые блюда и гарниры - не ниже $+65^{\circ}\text{C}$, холодные напитки - не выше $+14^{\circ}\text{C}$; для дошкольников горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и напитки) $+60^{\circ}\text{C}$ - $+65^{\circ}\text{C}$, холодные закуски, салаты, напитки - не ниже $+15^{\circ}\text{C}$, что соответствует требованиям СанПиН. Для замера температуры блюд использованы кулинарные термометры. Члены комиссий обратили внимание на количество отходов, выявлено их незначительное количество, следовательно, завтрак/обед приготовлен вкусно, качеством приготовления дети остались довольны.

Информация о питании обучающихся публикуется в сети Интернет, на официальных веб-сайтах муниципальных образовательных учреждений района созданы и постоянно обновляются разделы, посвященные организации питания, ссылки на официальные веб-сайты представлены в приложении.



