



В соответствии с планом внутришкольного контроля на 2021 – 2022 учебный год» 15 февраля 2022 года совместно с общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ СОШ № 1 г. Советский проведен тематический контроль за состоянием организации бесплатного и льготного питания обучающихся в школе. Контроль осуществлялся комиссией в составе:
председатель комиссии:
Теребенина Алена Владимировна, заместитель

директора по воспитательной работе;

члены комиссии:

Шубникова Гыльнара Нуруловна, социальный педагог;

Иконен Елена Владимировна, председатель Управляющего совета, член Общественной комиссии (по согласованию);

Юматов Максим Борисович, член Совета отцов МБОУ СОШ № 1 г. Советский (по согласованию).

Никонова Екатерина Владимировна, член родительского комитета 8 «В» класса, член Общественной комиссии (по согласованию).

Снитко Татьяна Борисовна, член родительского комитета 2 «Б» класса (по согласованию).

В ходе проверки были изучены следующие вопросы:

- соответствие ежедневного меню (меню-раскладка) 18-дневному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предполагаемых блюд, отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов;
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, выполнение требований санитарно-противоэпидемических мероприятий (проведение ежедневной влажной уборки обеденного зала и помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей; наличие графика проведения ежедневной влажной уборки; наличие графика проведения генеральной уборки; обработка с дезинфицирующими средствами каждые 4 часа всех контактных поверхностей в местах общего пользования дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, используемого оборудования, включая контактные поверхности оргтехники; наличие условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи; использование сотрудниками пищеблока средств индивидуальной защиты (маски, перчатки).

В ходе проверки проведены следующие мероприятия:

- беседа с обучающимися с целью изучения их мнения о вкусовых качествах блюд при питании в школе;
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, запах, внешний вид, готовность);
- изучение документации по организации питания:

- основное 18 -ти дневное меню зимне-весеннего сезона №2235 от 01 ноября 2021 года для питания в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения" (возрастная категория детей: с 7 до 11 лет; приемы пищи: завтрак, обед), и основное 18 -ти дневное меню зимне-весеннего сезона №2235 от 01 ноября 2021 года для питания в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения" (возрастная категория детей: с 12 лет и старше; приемы пищи: завтрак, обед), утвержденные приказом директора школы от 20.12.2021 г. № 719;

- журнал ежедневного учета термометрии тела сотрудников (начат 01.09.2021 г.);

- журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки № 9, 10 (начаты 01.09.2021 г.);

- график работы бактерицидных установок, обеззараживания помещений, график проветривания кабинетов, столовой, фойе, рекреаций и других помещений школы, график проведения генеральных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств, активных в отношении вирусов, и обработки инвентаря (1 раз в шесть дней), график проведения влажных уборок с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия: дезинфекционной обработки контактных поверхностей (рабочих мест, мест питания детей) после каждого использования, основных и вспомогательных помещений каждые 3 часа, утвержденные приказом от 07.02.2022 г. № 69 «О внесении изменений в приказ от 26.08.2021 г. № 416 «О мерах по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований в МБОУ СОШ № 1 г. Советский в 2021-2022 учебном году в условиях профилактики и предотвращения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)».

В результате проверки были сделаны следующие выводы:

1. Ежедневное меню на 15.02.2022 года соответствует 14-дню основного 18 -ти дневного меню зимне-весеннего сезона №2235 от 01 ноября 2021 года для питания в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения" (возрастная категория детей: с 7 до 11 лет; приемы пищи: завтрак, обед), и основного 18 -ти дневного меню зимне-весеннего сезона №2235 от 01 ноября 2021 года для питания в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения" (возрастная категория детей: с 12 лет и старше; приемы пищи: завтрак, обед), утвержденному приказом директора школы от 20.12.2021 г. № 719.

В ходе дегустации предлагаемых блюд члены комиссии отметили высокие вкусовые качества, приятный аромат, отсутствие посторонних запахов, большой объем порций.

В ходе опроса членами комиссии обучающихся 2, 4 классов (на 1 перемене занятий 2 смены) по вопросу вкусовых качеств пищи в школе дети отмечают, что не очень любят кашу булгур, многие попробовали и едят такую кашу только в школе. Многие не съели порции до конца, объясняя это тем, что порции большие, либо уже кушали дома и не голодны. Большинство опрошенных положительно высказались о вкусе котлеты рубленой из птицы. Хлеб с маслом большинство из детей съели.

2. Ассортимент дополнительного меню питания соответствует СанПин 2.3/2.4.3590-20 и не содержит продукты, относящиеся к перечню пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

3. Отмечены высокие вкусовые качества, приятный аромат, отсутствие посторонних запахов пищи.

4. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, выполняются в полном объеме требования санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Комиссией даны рекомендации: при организации следующего планового контроля включить в план-задание и изучить индекс несъедаемости обучающимися завтрака.