



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
МЭРИИ ГОРОДА ЯРОСЛАВЛЯ

П Р И К А З

11.12.2015

№ 01-05/977

О проведении внеплановой проверки
муниципального общеобразовательного
учреждения «Средней школы № 36»

В целях проведения мониторинга питания учащихся общеобразовательных учреждений,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести с 17 по 24 декабря 2015 года проверку в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средней школе № 36» по организации питания учащихся в школьной столовой.

2. Сформировать комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии:

Корсакова Л.Ю. – начальник отдела по вопросам оздоровления и отдыха детей департамента образования мэрии города Ярославля;

Члены комиссии:

Капрашова В.М. – главный специалист отдела по вопросам оздоровления и отдыха детей департамента образования мэрии города Ярославля;

Соловьева Е.Ю. - главный специалист отдела по вопросам оздоровления и отдыха детей департамента образования мэрии города Ярославля.

3. Представить материалы по результатам проверки 30.12.2015 года.

4. Контроль за исполнением приказа возложить на Корсакову Л.Ю., начальника отдела по вопросам оздоровления и отдыха детей.

Директор департамента



А.И.Ченцова

**Справка по результатам проведения внеплановой проверки
муниципального общеобразовательного учреждения
«Средней школы № 36»**

На основании приказа департамента образования мэрии города Ярославля от 11.12.2015 № 01-05/977 «О проведении внеплановой проверки муниципального общеобразовательного учреждения «Средней школы № 36», поступившего устного обращения родителя учащегося данного образовательного учреждения комиссией в составе:

Корсакова Л.Ю. – начальник отдела по вопросам оздоровления и отдыха детей департамента образования мэрии города Ярославля;

Капрашова В.М. – главный специалист отдела по вопросам оздоровления и отдыха детей департамента образования мэрии города Ярославля;

Соловьева Е.Ю. - главный специалист отдела по вопросам оздоровления и отдыха детей департамента образования мэрии города Ярославля,

и при участии специалистов технологической лаборатории: Яланузян И.Ю., педагога-организатора санитарного надзора; Шерстюк Н.В., главного специалиста,

в присутствии директора МОУ СШ № 36 Е.Л. Каретина 21 декабря 2015 года проведена проверка деятельности школы по организации питания учащихся.

В ходе проверки были изучены следующие документы:

- примерное меню;
- ежедневное меню на 21.12.2015 года;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- сопроводительные документы на выпечные и кондитерские изделия;
- табель учета посещаемости столовой;
- приказ от 03.08.2015 № 01-02/126 «О создании комиссии для систематической проверки организации школьного питания»;
- приказ от 03.08.2015 № 01-02/127 «О назначении ответственного за учет и оформление документов по бесплатному питанию» и другое.

По результатам проверки было установлено следующее:

Организация питания в МОУ СШ № 36 осуществляется в столовой - доготовочной, рассчитанной на 200 посадочных мест, сотрудниками ООО «Социальное питание» по контракту № 10 от 31.08.2015г. на оказание услуг по организации питания обучающихся.

Представленное примерное меню утверждено генеральным директором ООО «Социальное питание» и согласовано с Управлением Роспотребнадзора по Ярославской области и директором МОУ СШ № 36.

Меню разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Ежедневное меню представлено и утверждено директором МОУ СШ № 36. Меню свободного выбора на момент проверки отсутствовало.

На момент проверки ежедневное меню питания детей отличалось от примерного двухнедельного меню, а именно, не выполнены объёмы блюд: в утвержденном двухнедельном меню на день проверки учащимся должно было быть предложено на завтрак:

- сосиска, макароны отварные (200 гр.);

- напиток из цикория (200 гр.);
- хлеб пшеничный (30 гр.), фрукт.

По факту предоставлено на завтрак: сосиска, макароны (100 гр.), чай с сахаром (200 гр.), бутерброд с сыром (20/30 гр.).

На момент проверки контрольная порция блюд была выставлена (завтрак). Сотрудниками столовой предварительное накрытие столов осуществлялось в соответствии с санитарными требованиями, но без соблюдения требований температурного режима подачи блюд (третье блюдо и макароны отварные (холодные)). Использовалась посуда с разными объемами: тарелки под первое блюдо, под второе и десертные тарелки, что затрудняло определить объемы выданной пищи. При осмотре выставленной на столы посуды (тарелок) замечено, что тарелки имеют сколы и трещины. Предложенный чай на завтрак в стаканах был разного цвета, имелся осадок на дне стаканов (не процежен).

В обеденном зале столовой созданы условия для соблюдения правил личной гигиены питающихся: раковины для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды, жидкое мыло, электрополотенце (3 шт.). Комиссией отмечено, что из-за ослабленного контроля со стороны дежурных учителей учащиеся среднего и старшего звена не соблюдают правила личной гигиены.

Отпуск горячего питания производится на 4 переменах (продолжительностью 15 мин.) по классам, что является нарушением пункта 7.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

В буфете за наличный расчет были предложены выпечные и кондитерские изделия. На данные изделия ценники были оформлены надлежащим образом. Работа буфета на момент проверки осуществлялась на 2 перемене, что затрудняло возможность организации свободных посадочных мест для питающихся учащихся в буфете.

Питьевой режим организован с использованием бутилированной воды (кулер) с наличием достаточного количества чистой одноразовой посуды и свободного доступа учащихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

Учет учащихся, пользующихся льготным одноразовым или двухразовым питанием за счет бюджетных средств, а также за наличный расчет, производится по фактическому количеству питающихся на основании таблиц учета посещаемости учащимися столовой, оформляемыми классными руководителями и ответственным за организацию питания.

Рекомендации комиссии директору МОУ СШ № 36:

1. Совместно с организаторами питания усилить контроль за санитарным состоянием и содержанием производственных помещений, технологического и холодильного оборудования и обеденного зала столовой.
2. В соответствии с санитарными требованиями производить отпуск горячего питания на переменах продолжительностью не менее 20 минут.
3. Совместно с сотрудниками столовой соблюдать температурный режим подачи готовых блюд. Сотрудникам школы не допускать возможности опоздания организованных групп учащихся для приема пищи в определенное для этого время.
4. Проработать с организаторами питания возможность включения в меню буфетной продукции доступных по цене для учащихся выпечные и кондитерские изделия.

5. Рассмотреть возможность работы буфета и осуществления продажи буфетной продукции не на 2 перемене, а на 3 перемене, предназначенной для организации питания учащихся среднего и старшего звена.

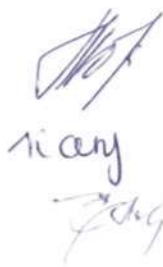
6. Привлекать к предварительному накрытию столов (сервировке) дежурных детей старше 14 лет под руководством дежурного учителя.

7. Осуществлять на постоянной основе мониторинг удовлетворенности школьным питанием среди участников образовательных отношений, привлекать к организации общественного контроля питания обучающихся родителей (законных представителей).

8. Организовывать работу среди обучающихся и родителей (конкурсы, семинары, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

9. Осуществлять постоянный контроль за организацией питания учащихся.

Начальник отдела по вопросам
оздоровления и отдыха детей
Главный специалист отдела по вопросам
оздоровления и отдыха детей
Главный специалист отдела по вопросам
оздоровления и отдыха детей



Л.Ю. Корсакова

В.М. Капрашова

Е.Ю. Соловьева

Со справкой проверки ознакомлен(а),
1 экз. справки получил(а):



Е.Л. Каретина