

Справка
по результатам проведения мероприятий по контролю за организацией горячего питания учащихся в ГБОУ СОШ «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика м.р.Волжский

В соответствии с приказом Поволжского управления № 17-од от 27.01.2022г. «О проведении мероприятий по контролю за организацией школьных перевозок и организацией горячего питания обучающихся в образовательных организациях Поволжского образовательного округа», в целях осуществления ведомственного контроля за организацией горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного Государственного врача РФ от 27.10.2020г. № 32, в период с 01 по 27 февраля 2022 года должностными лицами:

Аникиной Н.В., начальником отдела организации образовательных ресурсов Поволжского управления министерства образования и науки Самарской области;

Сафроновой О.И., ведущим бухгалтером-ревизором ГБУ ДПО Самарской области «Новокуйбышевского ресурсного центра» (по согласованию);

Сидоровой О.И., старшим методистом ГБУ ДПО Самарской области «Новокуйбышевского ресурсного центра» (по согласованию);

проведены плановые мероприятия по контролю за организацией горячего питания обучающихся в ГБОУ СОШ «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика м.р.Волжский в присутствии директоров данных ОУ.

Во время проведения мероприятий по контролю изучались следующие вопросы:

1.Информация об организаторе питания.

2.Наличие документов, регламентирующих обеспечение организации горячего питания учащихся в ОУ.

3.Создание в ОО условий для организации горячего питания учащихся (наличие и состояние обеденного зала, пищеблока, наличие и состояние холодильного и технологического оборудования, создание условий для мытья рук перед приемом пищи, запас посуды, столовых приборов).

4.Организации горячего питания детей в соответствии с разделом V111 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного Государственного врача РФ от 27.10.2020г. № 32:

4.1. Наличие, содержание и реализация основного (организованного) меню, включающего горячее питание, ежедневного меню с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

4.1.1. Соответствие (не соответствие) текущему сезону.

4.1.2. Меню согласовано (не согласовано) с директором ОУ; утверждено (не утверждено) руководителем ФШП, КШП.

4.1.3. Меню имеет (не имеет) отметку о согласовании с родительским комитетом, с территориальным отделом Роспотребнадзора.

4.1.4. В меню имеются (отсутствуют) сведения:

неделя (1-ая, 2-ая), дни (1-5), прием пищи (завтрак, обед), наименование блюд, вес блюд, информация о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы), информация об энергетической ценности блюд, номер рецептур блюд.

4.1.5. Наличие суммарного объема блюд по приемам пищи (итого за завтрак, итого за обед) и информация о витаминном составе в цикличном меню.

4.1.6. Соответствие (не соответствие) суммарного объема блюд по приемам пищи нормам:

завтрак: 7-12 лет (500 гр.); 12 лет и старше (550 гр.)

обед: 7-12 лет (700 гр.); 12 лет и старше (800 гр.).

4.1.7. Соответствие ежедневного меню цикличному.

43. Наличие графика приема пищи, соответствие требованиям по продолжительности перерыва для приема пищи (не менее 20 минут).

4.4. Наличие суточной пробы, ее отбор и хранение в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.5. Условия хранения продуктов питания на пищеблоке.

4.6. Наличие, содержание, использование технологических карт приготовления блюд.

4.7. Наличие и ведение бракеражного журнала готовой продукции.

4.8. Организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Наличие и реализация индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

5. Охват горячим питанием учащихся ОУ.

6. Организация и проведение в ОУ работы по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Наглядная агитация и материалы по данному вопросу.

7. Организация и проведение в ОО мероприятий для учащихся в целях формирования у них культуры питания.

8. Осуществление в ОО родительского контроля за организацией горячего питания.

9. Наличие и содержание на сайте ОУ раздела «Организация горячего питания» (наличие, содержание основного (организованного) меню, ежедневного меню с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.; графика приема пищи; информация об организаторе питания, телефоны горячей линии по организации горячего питания; нормативно-правовые акты организации горячего питания, размещение статей по здоровому питанию; размещение материалов о проведении мероприятий по пропаганде здорового питания).

10. Наличие и ведение табеля посещаемости столовой учащимися.

11. Организация в ОУ бесплатного двухразового питания детей с ограниченными возможностями здоровья.

12. Организация в ОУ бесплатного одnorазового питания детей с 1 по 4 класс.

В результате проведения мероприятий по контролю было выявлено:

ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика м.р.Волжский

1. Горячее питание обучающихся в ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика м.р.Волжский организовано ООО «Технология» на основании трехстороннего контракта (между школой, родителями и ООО «Технология» и дополнительного соглашения к данному контракту от 11.01.2021г.

ООО «Технология» обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, на предотвращение вредного воздействия биологических факторов, на предотвращение вредного воздействия химических и физических факторов (согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного Государственного врача РФ от 27.10.2020г. № 32) .

2. Горячее питание учащихся в школе осуществляется на основании приказов: «Об организации горячего питания учащихся», «О создании бракеражной комиссии». План работы бракеражной комиссии на год имеется.

В школе имеются Положения «Об организации горячего питания учащихся», «О бракеражной комиссии», «О родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся», «О порядке доступа членов комиссии по контролю за организацией питания в школьной столовой», которые утверждены приказом, приняты на педагогическом совете и согласованы с Управляющим советом.

3. Обеденный зал столовой школы рассчитан на 250 посадочных мест. Перед столовой установлено 10 раковин для мытья рук, имеется мыло, бумажные и электро-полотенца.

В обеденном зале чисто, уютно. Имеется стенд, где расположена информация об оплате за горячее питание, информация о работе ООО «Технология». На обеденных столах стоят хлебницы, салфетки в салфетницах.

На пищеблоке школы недостаточный запас посуды и столовых приборов.

Все имеющееся оборудование на пищеблоке (кроме водонагревателя) находится в исправном состоянии.

Посуда для приготовления горячей пищи соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Разделочный инвентарь, кухонная посуда, холодильное и другое оборудование промаркировано.

4. В школе имеется десятидневное цикличное меню (соответствует текущему сезону). Меню согласовано с директором ОУ; утверждено руководителем ООО «Технология». Десятидневное цикличное меню согласовано с родительским комитетом.

В цикличном и ежедневном меню имеются все необходимые сведения.

Суммарный объем блюд по приемам пищи соответствует требованиям санитарных правил.

Ежедневное меню соответствует примерному цикличному меню.

В школе имеется график приема пищи, который соответствует требованиям по продолжительности перерыва для приема пищи (не менее 20 минут), расположен на стенде в пищеблоке и на стенде в рекреации.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Приказом назначается ответственное лицо за отбор и хранение суточных проб. Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Условия хранения продуктов питания на пищеблоке соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям: все продукты хранятся на складе на стеллажах, в холодильном оборудовании. Товарное соседство, сроки реализации продуктов питания соблюдены.

Продукты в школьную столовую завозит ООО «Технология». Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов. Документация, удостоверяющая качество безопасности, результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции имеются, хранятся на пищеблоке до окончания использования продукции.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Имеется сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для питания учащихся общеобразовательных учреждений (под ред. Могильного). Технологические карты приготовления блюд в наличии, разнообразные, используются в работе постоянно.

В школе нет детей нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. В ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика м.р.Волжский обучается 983 учащихся.

В школе организованы завтраки и обеды. Охват горячим питанием учащихся с 1 по 11 класс в ОУ в феврале 2022г. составил 95%, всего питалось 930 школьников, с 5 по 11 класс питалось 475 из 525 учащихся, что составляет 90,4%

В столовой имеется книга отзывов и предложений. Анализ записей в ней позволяет сделать вывод о том, что все отзывы положительны, содержат благодарность в адрес работников школьной столовой.

6 – 7. В школе ведется просветительская работа с обучающимися и их родителями по формированию культуры питания, здорового образа жизни, организуются разнообразные мероприятия по организации правильного питания.

Наглядная информация по организации питания в школе имеется в достаточном количестве, разнообразна.

8. В целях осуществления контроля за качеством, безопасностью питания обучающихся в школе создана и работает бракеражная комиссия. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд, выход порций в соответствии с меню, проводит данная комиссия, в состав которой входит, в том числе, член общешкольного родительского комитета.

В школе работает родительский контроль за организацией горячего питания. Имеется журнал регистрации заявок на посещение родителями школьной столовой. Родители (законные представители) обучающихся имеют возможность, обратившись к директору школы, посещать школьную столовую, знакомиться с меню, снимать пробу блюд, проконтролировать соответствие блюд меню, могут так же вносить свои предложения по организации горячего питания в образовательном учреждении на родительских собраниях, на приеме у директора школы, на школьном сайте и непосредственно обращаться в ООО «Технология».

В период с сентября 2022 г. до настоящего времени бракеражная комиссия, родители при посещении школьной столовой не выявили нарушений при проведении проверок организации горячего питания, о чем было отмечено в протоколах и чек-листах, оформляемых после их проведения.

9. На Сайте школы в разделе «Горячее питание» размещены все необходимые материалы (рекомендовано информацию о проведении родительского контроля на сайте размещать, используя фото и видео материалы).

10-12. В соответствии с приказами от 01.09.2021 г. № 04-од, от 22.10.2021 №101-од, от 02.11.2021 №111/1-од, от 28.12.2021 №174-од, от 25.01.2022 №186-од «О предоставлении двухразового бесплатного питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья» в 2021-2022 учебном году организовано бесплатное двухразовое питание обучающихся с ОВЗ и выплаты денежной компенсации обучающимся осваивающим основные общеобразовательные программы на дому.

В проверяемом периоде Учреждением с ООО «Технология» заключались Контракты на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В Учреждении ежемесячно заполняется Табель учета посещаемости детей (ф.0504608).

Расчет стоимости рациона питания на одного обучающегося составляла 135,5 руб., с 01.01.2022 г. 149,50 руб. в день. В течение месяца ООО «Технология» предоставляет Акты выполненных работ по организации горячего питания обучающихся с ОВЗ. Количество человекоднев, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период с декабря 2021 года по январь 2022 года соответствует количеству человекоднев, оплаченных за этот период ООО «Технология».

В соответствии с приказом от 01.09.2021 г. № 03-од «Об организации горячего питания обучающихся в школе» в ГБОУ СОШ пгт Стройкерамика организовано питание обучающихся, получающих начальное образование.

В Учреждении ведутся Табели учета посещаемости детей (ф.0504608).

Ежемесячно с ООО «Технология» заключаются Контракты на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование. К контрактам прилагается спецификация. Стоимость горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование с 1 января 2021 года составляла **завтраков:** 59,10 руб., с 11 октября 2021 года 85,91 руб., с 1 ноября 2021года 96,20 руб., с 1 января 2022 года 62,20 руб. **обедов:** 73,60 руб., с 11 октября 2021 года 100,41 руб., с 1 ноября 2021года 110,70 руб., с 1 января 2022 года 87,10 руб.

В течение месяца предоставляются Акты выполненных работ по организации горячего питания для обучающихся по образовательным программам начального общего образования, на основании которых производится оплата. В ходе проверки на соответствие данных из системы АСУ РСО (отчеты о посещаемости класса) с табелями учета посещаемости детей за декабрь 2021 года выявлено следующее: по табелью учета посещаемости детей в 3Г классе отражено 477 человеко-дней, подлежащих оплате, по данным отчетов о посещаемости класса выявлено 471 день посещения. Разница составила 6 дней, таким образом, переплата Учреждением контрагенту ООО «Технология» из бюджетных средств за декабрь 2021 года составила 577,20 руб.

В ходе проверки выявлены расхождения количества человеко-дней по предоставлению горячего питания обучающимся начальных классов фактам присутствия обучающихся в Учреждении в эти дни (согласно отчетам АСУ РСО о посещаемости класса). Данные несоответствия привели к искажению отчетности и неправомерности расходования бюджетных средств.

Выводы:

ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика м.р.Волжский.

Горячее питание учащихся ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика м.р.Волжский организовано удовлетворительно. Вместе с тем выявлены следующие нарушения и недостатки.

1. На пищеблоке школы недостаточный запас посуды (тарелки).
2. Водонагреватель находится в неисправном состоянии.
3. Выявлены расхождения количества человеко-дней по предоставлению горячего питания обучающимся начальных классов фактам присутствия обучающихся в ОО в эти дни (согласно отчетам АСУ РСО о посещаемости класса). Данные несоответствия привели к искажению отчетности и неправомерности расходования бюджетных средств.

Рекомендации.

1. Направить в соответствующие инстанции письма о необходимости в приобретении посуды и ремонте неисправного оборудования в соответствии требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Информацию о проведении родительского контроля на сайте размещать ежемесячно, используя фото и видеоматериалы.
3. Обеспечить надлежащий финансовый контроль за использованием бюджетных средств.

Справка составлена на 6 листах в 2 экземплярах.

Подписи должностных лиц:

Начальник отдела
организации образовательных ресурсов
Поволжского управления
министерства образования
и науки Самарской области

Н.В.Аникина

Ведущий бухгалтер-ревизор
ГБУ ДПО Самарской области
«Новокуйбышевского ресурсного центра»

О.И.Сафронова

Ведущий бухгалтер-ревизор
ГБУ ДПО Самарской области
«Новокуйбышевского ресурсного центра»

С.Ю.Васюхина

Старший методист
ГБУ ДПО Самарской области
«Новокуйбышевского ресурсного центра»

О.И.Сидорова

Экземпляр справки вручен:

Директор ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика

Егоров А.В.