

Утверждаю
Руководитель Юго-Западного
управления министерства
образования и науки
Самарской области
_____ И.Ю. Пожидаева

**Справка по итогам мониторинга
организации питания обучающихся и воспитанников
образовательных учреждений городского округа Чапаевск**

Во исполнение распоряжения руководителя Юго-Западного управления № 125-од от 18.03.2024 года на территории г. о. Чапаевск проведён мониторинг организации питания в образовательных учреждениях.

Мониторинг проведён в ГБОУ СОШ №22 городского округа Чапаевск Самарской области СП №26 детский сад «Золотой улей».

Цель мониторинга – изучение и анализ полученной информации по организации питания воспитанников образовательных учреждений.

Метод проведения мониторинга - выездные мероприятия

В ходе проведения мониторинга выявлено следующее:

Пищеблоки:

Техническое состояние пищеблока удовлетворительное, своевременно проводится косметические ремонты.

Санитарно-гигиеническое состояние удовлетворительное. Организован внутренний контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков. Медицинскими работниками регулярно проводятся проверки пищеблоков. Ведутся журналы санитарно-гигиенического состояния пищеблоков.

Технологическое, холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Для проверки выхода вторых блюд в наличии имеется весоизмерительная техника. Заключены договоры с ОАО «Ремонт весоизмерительных приборов» на поверку весоизмерительной техники. Поверки проводятся в соответствии с СанПиН (не реже одного раза в год).

Работники пищеблока являются штатными сотрудниками.

Характеристика питания:

ДОО организует горячее питание самостоятельно. Работники пищеблока являются штатными сотрудниками учреждения. Директором ГБОУ СОШ №22 (заказчиком) в соответствии с Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ заключаются договора на поставку продуктов питания.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разработано примерное 14-ти дневное меню. Меню утверждено директором ОУ. Меню разработано с учётом сезонности, с учётом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам и стоимости.

На основании примерного 14-ти дневного меню и с учётом норм питания составляется ежедневное меню. Ежедневное меню составляется с указанием выхода блюд по возрастным группам.

Меню разнообразное. Присутствуют: мясо-говядина, курица охлаждённая, рыба (треска, горбуша), фрукты (один раз в неделю яблоки), сок, творог, сыр, кисломолочные продукты, сезонные овощи, выпечка.

По результатам проведенного анализа питания с 01.06.2024г. по 30.06.2024г. можно сделать вывод о достаточном разнообразии используемых блюд. В меню присутствуют следующие блюда: каши молочные; супы рыбные, на мясо-костном бульоне; гуляш; плов с курицей; котлеты; творожная запеканка; раба тушеная с овощами; выпечка; напитки – компот из сухофруктов (ежедневно на обед), чай, чай с лимоном, какао с молоком. При этом фрукты и соки в меню присутствуют редко – один раз в неделю (яблоки).

Рекомендуемые среднесуточные нормы по таким видам продуктов, как молоко и кисломолочные продукты (творог, сметана, сыр), мясо, рыба, масло растительное, яйцо, макаронные изделия, мука пшеничная, масло сладко сливочное, кондитерские изделия, овощи (зелень), фрукты свежие, соки, выявлено невыполнение норм.

По таким видам продуктов, как картофель, хлеб пшеничный, сахар выявлено завышение норм.

Анализ потребления продуктов показал, что нормы питания соблюдаются не в полном объеме, из чего следует вывод, что меню не сбалансировано.

Для приготовления готовых блюд, повара используют технологические карты.

Ежедневное меню соответствует 14-ти дневному меню.

Контроль качества и безопасности питания:

В целях осуществления контроля над качеством и безопасностью производимой продукции разработаны программы производственного контроля с применением лабораторных методов исследования основанная на принципах ХАССП.

При проверки складских помещений выявлено, что присутствует не большой запас продуктов.

Поставщики осуществляют поставку продуктов питания два раза в неделю мясо и молочная продукция, хлеб – ежедневно, три раза в неделю –

бакалейная продукция. В складских помещениях имеются приборы для измерения температуры и влажности воздуха.

В целях соблюдения технологии приготовления пищи, и использования качественного ассортимента продуктов питания в ОУ созданы бракеражные комиссии. В соответствии с требованием СанПиН ведутся бракеражные журналы готовой и сырой продукции.

Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, подтоварники. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Ежедневно ведутся журналы контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается правило «товарного соседства».

Выводы по результатам мониторинга:

При проведении фактической оценки выполнения натуральных норм питания на каждого воспитанника вносить необходимые коррективы в рационы питания подекадно (обеспечить выполнение норм), сбалансировать питание.

- Предоставить объяснительную по поводу нарушений требований СанПиН
- Устранить нарушения в течении 30 дней и предоставить отчет о проделанной работе.

Дата проведения мониторинга 08.07.2024г.

Мониторинг провел:

Ведущий экономист ГБОУ ДПО СО «Чапаевский Ресурсный центр»

С.А. Ефремова

С актом мониторинга ознакомлен:

Директор ГБОУ СОШ №22 г.о. Чапаевск

М. Ю. Уваровский