СПРАВКА

по результатам проверки по вопросу организации питания в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района

Во исполнении плана проверок контрольно-ревизионной работы и других мероприятий Муниципального Казённого Учреждения «Центра по обеспечению деятельности муниципальных образовательных учреждений Красноармейского района г. Волгограда» на 2016 год была проведена проверка. Комиссия в составе: ведущий бухгалтер-ревизор МКУ «Центра по обеспечению деятельности муниципальных образовательных учреждений Красноармейского района г. Волгограда» Г.М. Суркова, бухгалтер-ревизор «Центра по обеспечению деятельности муниципальных образовательных учреждений Красноармейского района г. Волгограда» Е.Е. Ахремочкина.

Проверка проведена с 10 февраля 2016 года по 12 февраля 2016 года.

В ходе проверки изучены следующие вопросы:

- 1. Санитарно-гигиенические состояние пищеблоков МОУ.
- 2. Исправность холодильного и технологического оборудования, наличие необходимой посуды.
- 3. Ассортиментный перечень предлагаемых продуктов питания (готовая продукция), наличие документов на получаемые продукты.
- 4. Наличие необходимой документации по пищеблоку.
- 5. Наличие суточных проб.
- 6. Организация питания учащихся (охват горячим питанием, буфетной продукцией, организация льготного питания учащихся).

Проверка показала, что во всех проверенных образовательных учреждениях соблюдаются санитарно-гигиенические условия. В столовых и пищеблоках поддерживаются чистота и порядок, моющие и дезинфицирующие средства (сода, горчица) имеются в достаточном количестве и используются согласно инструкции. Для мытья рук детей присутствует мыло, бумажные полотенца, электросушители для рук.

Холодильное и технологическое оборудование во всех учреждениях находится в исправном состоянии. Соблюдается товарное соседство продуктов. Посуда имеется во всех образовательных учреждениях в достаточном количестве.

В обеденных залах на видном месте размещено меню. Утверждённое должным образом, график питания учащихся. Дополнительное меню достаточно разнообразно. В широком ассортименте представлены блюда из овощей, соки, согласно, разрешённого перечня продукции, реализуемой в школьных столовых.

Документация в столовых ведётся в соответствии с предъявляемыми требованиями, бракераж пищи проводит бракеражная комиссия утверждённая приказом учреждения. Получаемые продукты питания имеют удостоверения качества и сертификаты соответствия. Технология приготовления пищи соблюдается во всех образовательных учреждениях. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Условия хранения суточных проб соблюдаются.

Руководствуясь законом Российской Федерации «Об образовании», ст.37 в целях охраны здоровья учащихся, Законом Волгоградской области от 03.12.2008 года №1798-ОД «О внесении изменений в статью 2 Закона Волгоградской области от 10.11.2005 г.№1111-ОД «Об организации питания учащихся (1-11 классы) в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области» (в редакции от15.06.2006 г. №1237-ОД, от 08.02.2007 г. №1414-ОД, от 13.11 2007 г. №1553-ОД, от 07.12.2007 г. №1586-ОД), решеннем Волгоградской городской Думы от 10.12.2008 г. № 13/376 «Об обеспечении бесплатным питанием учащихся 1-11-х муниципальных образовательных учреждений Волгограда из малообеспеченных семей, многодетных семей и состоящих на учёте у фтизиатра» (с изменениями от 15.12.2015г.) в учреждениях организовано льготное питапие.

Документация по организации питания учащихся имеется во всех учреждениях: нормативные документы, образовательных положение «Об организации питания учащихся в МОУ», положение «о бракеражной комиссии», «О Совете МОУ», приказы об организации питания учащихся, приказ о создании бракеражной комиссии, приказ об организации бесплатного питания.

Таким образом, комиссия отмечает, что общеобразовательные учреждения уделяют должное внимание вопросу организации питания учащихся.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Руководителям образовательных учреждений:

- соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- контролировать исполнение договоров на организацию питания учащихся на 2015-2016 учебный год.

Ведущий бухгалтер-ревизор Бухгалтер-ревизор

Г.М.Суркова

Е.Е. Ахремочкина