

**Информация**  
**по выполнению решения Совета по образованию от 03.03.2016 г.**  
**«Организация горячего питания учащихся и воспитанников**  
**общеобразовательных учреждений района в 2016 году».**

Анализ выполнения решения Совета по образованию от 03 марта 2016 года показывает, что питание в образовательных учреждениях, где учащиеся и воспитанники проводят большую часть своего времени, занимает особое место в системе ресурсосбережения (сохранения и укрепления здоровья), а организация рационального питания учащихся, воспитанников во время пребывания в образовательных учреждениях является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности развития и обучения.

Согласно пункта 2.1 решения Совета по образованию руководителям образовательных учреждений было рекомендовано ежегодно издавать приказы об организации питания, назначать ответственных, разрабатывать планы мероприятий по контролю за организацией питания на учебный год (ежегодно до 15 сентября). Данные рекомендации руководителями образовательных учреждений были выполнены.

Согласно пункта 2.2 решения Совета по образованию - привести в соответствие с требованиями СанПиН всю необходимую документацию по контролю за питанием. По данному направлению в образовательных учреждениях в которых были выявлены нарушения, была проведена следующая работа: в МОБУ Тыгдинской СОШ – дошкольной группе на момент проверки в феврале 2016 года отсутствовали технологические карты по приготовлению блюд, журнал бракеража готовой продукции заполнялся не систематически, не было журнала витаминизации блюд – в настоящее время все вынесенные замечания исправлены, дана рекомендация по ведению технологических карт по приготовлению блюд (разложить технологические карточки по блюдам и пронумеровать). Вынесенные замечания по ведению журнала бракеража готовой продукции в МОБУ Магдагачинской СОШ №3 были устранены, журнал оформляется в соответствии с требованиями, заполняется систематически, находится на контроле медицинского работника. Замечания по составлению и оформлению десятидневного меню в МОБУ Тыгдинской СОШ (дошкольной группе) приведены в соответствие, меню заверено руководителем учреждения, составлено с учетом суточной потребности, учтено максимальное разнообразие блюд.

Согласно пункта 2.3 замечания, вынесенные МОБУ Магдагачинской СОШ №3, МОБУ Тыгдинской СОШ по неправильному хранению и обработке кухонной ветоши, неправильному хранению инвентаря для полов в помещениях пищеблока, несоблюдения правил мытья посуды – устранены и в процессе повторной проверки не были выявлены. Так же вынесенные замечания в момент проверки в 2016 году по хранению продуктов (условия хранения готовой продукции не были соблюдены в МОБУ Тыгдинской

СОШ, в МОБУ Магдагачинской СОШ №3) на момент проверки в 2017 году не обнаружены.

Несмотря на не выявленные замечания вовремя повторной проверки, хочется отметить, что в течение учебного 2016-2017 года периодически поступали жалобы по организации и качеству питания в следующих образовательных учреждениях: МОБУ Магдагачинская СОШ №2, МОБУ Магдагачинская СОШ №3. Руководителям данных образовательных учреждений взять на строгий контроль вопросы питания школьников, качество приготовления продукции. Своевременно рассматривать и предотвращать претензии и жалобы родителей по вопросам питания детей.

Немаловажное значение для работников образовательных учреждений, чья деятельность связана с организацией и приготовлением пищи имеет прохождение регулярных медицинских осмотров. На момент проверки медицинский осмотр был пройден у всех работников пищеблока.

Также хочется отметить, что во всех образовательных учреждениях имеются стенды, уголки, где вывешивается ежедневное меню. Вопросы по питанию рассматриваются на совещаниях при директоре, на педагогических советах, освещаются на родительских собраниях ежегодно.

С 14 апреля 2017 года заключены договора на прохождение санитарно-гигиенического обучения работников образовательных учреждений (дистанционно). Работники пищеблока, работники, имеющие отношения к продуктам питания, раздаче пищи проходят обучения 1 раз в год, остальные 1 раз в 2 года.

На основании вышеизложенного предлагаю:

1. Снять с контроля выполнения пунктов: 2.1; 2.5.(ежегодно издавать приказы об организации питания, назначать ответственных, разрабатывать планы мероприятий по контролю за питанием на учебный год до 15 сентября; систематически освещать вопрос организации питания через родительские собрания, консультации, уголки, стенды по питанию).
2. Оставить на контроле выполнение пунктов: 1.2; 2.2.(провести повторную проверку по организации питания в МОБУ Дактуйской СОШ; привести всю необходимую документацию по контролю за питанием- технол карты бракеражи и т д);
3. На постоянном контроле: 1.1; 2.3; 2.4. (своевременное прохождение санитарно-гигиеничес обучения, мед осмотры работников пищеблока, санитарное состояние пищеблоков, правильное хранение продуктов).

Главный специалист  
отдела образования

Г.Н. Алленова

