

Справка
по результатам проведения мероприятий по контролю за организацией горячего питания учащихся в ГБОУ СОШ «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика м.р.Волжский, ГБОУ СОШ №8 «ОЦ», ГБОУ ООШ №9, 15, 17,19 г.о.Новокуйбышевск.

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, ГБОУ СОШ №8 «ОЦ», ГБОУ ООШ №9, 15, 17,19 г.о.Новокуйбышевск 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 одноразового 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 рецептов, 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 табелю 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.

ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» г.о.Новокуйбышевск

Горячее питание обучающихся ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» организовано Новокуйбышевским МУП ФШП на основании договора от 01.01.2021г. С каждым из

родителей (законных представителей) обучающихся школы МУП ФШП также заключило договоры на предоставление услуг по организации горячего питания.

Новокуйбышевское МУП ФШП 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», «О создании бракеражной комиссии», план работы бракеражной комиссии на год имеется.

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 132 посадочных места. Перед столовой установлено 3 раковины для мытья рук, имеется мыло, электро-полотенца 4 единицы.

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

На пищеблоке школы достаточный запас посуды и столовых приборов.

Посуда для приготовления горячей пищи на 90% соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Все имеющееся оборудование на пищеблоке находится в исправном состоянии.

4. В школе имеется десятидневное цикличное меню (соответствует текущему сезону). Меню согласовано с директором ОУ; утверждено руководителем МУП «ФШП». 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 НМУП «ФШП». 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 обучается 1 учащийся, нуждающийся в лечебном и диетическом питании в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Питанием обеспечен по индивидуальному меню. Все необходимые документы имеются.

5. В ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» обучается 522 учащихся. В школе организованы завтраки и обеды. Охват горячим питанием учащихся ОУ в феврале 2022г. составил 90%, всего питалось 469 учащихся.

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.

На родительских собраниях освещается тема культуры и гигиены питания, важности систематического получения ребенком горячего питания в школьной столовой.

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.

8. В целях осуществления контроля за качеством, безопасностью питания обучающихся в ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» 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 МУП «ФШП».

Ежемесячно члены родительской общественности осуществляют:

- Проверку соблюдения правил хранения продуктов питания и сроков их реализации;
- Проверку разнообразия и соблюдения цикличного меню;
- Бракераж готовой продукции органолептическим методом.

В ходе проверок в истекшем периоде 2021 -2022 учебного года при посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено, о чем было отмечено в протоколах и чек-листах, оформляемых после их проведения.

9. На Сайте школы в разделе «Горячее питание» все необходимые материалы размещены.

10-12. В соответствии с приказами от 11.05.2021 г. № 135-у, от 14.10.2021 № 256-у, от 19.10.2021 №182-у, от 22.10.2021 №260-у «Об организации питания детей с ОВЗ»

ГБОУ СОШ №8 организовано бесплатное двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В проверяемом периоде Учреждением с НМУП «Фабрика школьного питания» 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 составляет в 2021 году 135,5 руб. в день, с 01.01.2022 года 149,30 руб. В течение месяца НМУП «Фабрика школьного питания» 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.

ГБОУ ООШ №9 г.о.Новокуйбышевск

1. Горячее питание обучающихся ГБОУ ООШ №9 г.о.Новокуйбышевск организовано Новокуйбышевским МУП ФШП на основании договора от 01.01.2021г. С каждым из родителей (законных представителей) обучающихся школы МУП ФШП также заключило договоры на предоставление услуг по организации горячего питания.

Новокуйбышевское МУП ФШП 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», «О создании бракеражной комиссии», план работы бракеражной комиссии на год имеется.

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 150 посадочных места. Перед столовой установлено 4 раковины для мытья рук, имеется мыло, электро-полотенца 2 единицы.

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

На пищеблоке школы достаточный запас посуды и столовых приборов.

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

Не все имеющееся оборудование на пищеблоке находится в исправном состоянии (не работает вентиляция). Современное технологическое оборудование отсутствует.

Помещение пищеблока требует проведения ремонта.

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 МУП «ФШП». 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 НМУП «ФШП». 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 рецептов, 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, требующих организации индивидуального питания обучающихся, нуждающихся в специализированном питании в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. В ГБОУ ООШ №9 г.о.Новокуйбышевск г.о.Новокуйбышевск_обучается 434 учащихся.

В школе организованы завтраки и обеды. Охват горячим питанием учащихся с 1 по 9 класс в ОУ в феврале 2022г. составил 90,5%, всего питалось 391 учащийся, с 4 по 9 класс питалось 161 человек из 209 (80,4%)

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.

На родительских собраниях освещается тема культуры и гигиены питания, важности систематического получения ребенком горячего питания в школьной столовой.

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.

8. В целях осуществления контроля за качеством, безопасностью питания обучающихся в ГБОУ ООШ №9 г.о.Новокуйбышевск создана и работает бракеражная комиссия. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества

блюдов, 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 НМУП «ФШП».

Еженедельно члены родительской общественности осуществляют:

- Проверку соблюдения правил хранения продуктов питания и сроков их реализации;
- Проверку разнообразия и соблюдения циклического меню;
- Бракераж готовой продукции органолептическим методом.

В ходе проверок в 2021 -2022 учебном году при посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено, о чем было отмечено в протоколах и чек-листах, оформляемых после их проведения.

9. На Сайте школы в разделе «Горячее питание» все необходимые материалы размещены.

10-12. В соответствии с приказами от 01.09.2021 г. № 356-од «Об организации горячего питания обучающихся в 2021-2022 учебном году» и от 01.09.2021 №294/4-у «О постановке обучающихся с ОВЗ на бесплатное двухразовое питание» в 2021-2022 учебном году организовано бесплатное двухразовое питание обучающихся с ОВЗ.

В проверяемом периоде Учреждением с НМУП «Фабрика школьного питания» 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 составляет 135,5 руб. в день. В течение месяца НМУП «Фабрика школьного питания» предоставляет Акты выполненных работ по организации горячего питания обучающихся с ОВЗ. Количество человекоднев, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период с сентября по декабрь 2021 года соответствует количеству человекоднев, оплаченных за этот период.

В соответствии с приказом от 03.09.2021 №356/1-од «О выплате ежемесячной денежной компенсации обучающемуся с ОВЗ, обучение которого организовано на дому» производилось перечисление ежемесячной денежной компенсации, эквивалентной стоимости двухразового питания детей с ОВЗ.

В соответствии с приказом от 01.09.2021 г. № 356-од «Об организации горячего питания обучающихся в 2021-2022 учебном году» в ГБОУ ООШ №9 г.Новокуйбышевска для обучающихся начальной школы, занимающихся в первую смену организованы завтраки, для обучающихся во вторую смену организованы обеды.

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

Ежемесячно с НМУП «Фабрика школьного питания» 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., обедов: 73,60 руб., с 11 октября 2021 года 100,41 руб., с 1 ноября 2021года 110,70 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. Количество человекоднев, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период с сентября по декабрь 2021 года соответствует количеству человекоднев, оплаченных за этот период НМУП «Фабрика школьного питания».

ГБОУ ООШ №15 г.о.Новокуйбышевск

1. Горячее питание обучающихся ГБОУ ООШ №15 г.о.Новокуйбышевск организовано НМУП ФШП на основании договора от 01.01.2021г. С каждым из родителей (законных представителей) обучающихся школы МУП ФШП также заключило договоры на предоставление услуг по организации горячего питания.

Новокуйбышевское МУП ФШП 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», «О создании бракеражной комиссии», план работы бракеражной комиссии на год имеется.

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 150 посадочных мест. Перед столовой установлено 6 раковин для мытья рук, имеется мыло, электро-полотенца 2 единицы.

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

На пищеблоке школы достаточный запас посуды и столовых приборов.

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

Все имеющееся оборудование на пищеблоке находится в исправном состоянии.

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 МУП «ФШП». 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 НМУП «ФШП». 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 обучается 2 учащихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Питанием обеспечен 1 школьник по индивидуальному меню. Один родитель отказался от услуг по горячему питанию. Все необходимые документы имеются.

5. В ГБОУ ООШ №15 г.о.Новокуйбышевск обучается 636 учащихся.

В школе организованы завтраки и обеды. Охват горячим питанием учащихся с 1 по 9 класс в ОУ в феврале 2022г. составил 94%, всего питалось 602 учащихся, с 5 по 9 класс питались 281 школьник, что составляет 90%.

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.

На родительских собраниях освещается тема культуры и гигиены питания, важности систематического получения ребенком горячего питания в школьной столовой.

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.

8. В целях осуществления контроля за качеством, безопасностью питания обучающихся в ГБОУ ООШ №15 г.о.Новокуйбышевск 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 НМУП «ФШП».

Ежемесячно члены родительской общественности осуществляют:

- Проверку соблюдения правил хранения продуктов питания и сроков их реализации;
- Проверку разнообразия и соблюдения циклического меню;
- Бракераж готовой продукции органолептическим методом.

В ходе проверок в 2021 -2022 учебном году при посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено, о чем было отмечено в протоколах и чек-листах, оформляемых после их проведения.

9. На Сайте школы в разделе «Горячее питание» все необходимые материалы размещены.

10-12. В соответствии с приказами от 31.08.2021 г. № 234/1-од, от 03.09.2021 №273/1-од, от 21.09.2021 №289/1-од, от 29.10.2021 №331/1-од, от 10.01.2022 №5-од, от 20.01.2022 №41/1-од «О предоставлении бесплатного двухразового питания» в ГБОУ ООШ №15 в 2021-2022 учебном году организовано бесплатное двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В соответствии с приказами от 08.12.2021 №363-од, от 04.02.2022 № 76-од «О выплате денежной компенсации на обеспечение двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья» производилась выплата компенсации за декабрь 2021 г. и январь 2022 года.

В проверяемом периоде Учреждением с НМУП «Фабрика школьного питания» 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 составляет 135,5 руб. в день, с 01.01.2022 года 149,30 руб. В течение месяца НМУП «Фабрика школьного питания» 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.

В соответствии с приказом от 01.09.2021 г. № 258/1-од «О предоставлении разового бесплатного питания, обучающимся начальной школы» в Учреждении организованы завтраки.

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

Ежемесячно с НМУП «Фабрика школьного питания» 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 2021 года 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 2021 года 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. 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 НМУП «Фабрика школьного питания».

ГБОУ ООШ № 17 г.о.Новокуйбышевск

1. Горячее питание обучающихся ГБОУ ООШ № 17 г.о.Новокуйбышевск осуществляется НМУП ФШП на основании договора от 01.01.2021г. С каждым из родителей (законных представителей) обучающихся школы МУП ФШП также заключило договоры на предоставление услуг по организации горячего питания.

Новокуйбышевское МУП ФШП 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», «О создании бракеражной комиссии», план работы бракеражной комиссии на год имеется.

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 120 посадочных места. Перед столовой установлено 5 раковин для мытья рук, имеется мыло, электро-полотенца 46 единицы.

В обеденном зале чисто, уютно. Имеется стенд, где расположена информация об оплате за горячее питание, информация о работе ФШП.

На пищеблоке школы достаточный запас посуды и столовых приборов.

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

Все имеющееся оборудование на пищеблоке находится в исправном состоянии. 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 НМУП «ФШП». 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 НМУП «ФШП». 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.

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 ФШП. 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, требующих организации индивидуального питания обучающихся, нуждающихся в специализированном питании в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. В ГБОУ ООШ №17 г.о.Новокуйбышевск обучается 276 учащихся.

В школе организованы завтраки и обеды. Охват горячим питанием учащихся ОУ с 1 по 9 класс в феврале 2022г. составил 88,7%, всего питалось 245 учащихся; с 5 по 9 класс охват составил 78,3%, всего питалось 105 учащихся из 134.

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.

На родительских собраниях освещается тема культуры и гигиены питания, важности систематического получения ребенком горячего питания в школьной столовой.

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.

8. В целях осуществления контроля за качеством, безопасностью питания обучающихся в ГБОУ ООШ №17 г.о.Новокуйбышевск создана и работает бракеражная комиссия. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества

блюдов, 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 МУП «ФШП».

Еженедельно члены родительской общественности осуществляют:

- Проверку соблюдения правил хранения продуктов питания и сроков их реализации;
- Проверку разнообразия и соблюдения циклического меню;
- Бракераж готовой продукции органолептическим методом.

В ходе проверок в 2021 -2022 учебном году при посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено, о чем было отмечено в протоколах и чек-листах, оформляемых после их проведения.

9. На Сайте школы в разделе «Горячее питание» все необходимые материалы размещены.

10-12. В соответствии с приказами от 31.08.2021 г. № 160-од, от 16.11.2021 №224-од, от 15.12.2021 №245-од, от 19.01.2022 №14-од «О предоставлении бесплатного двухразового питания детям с ОВЗ в ГБОУ ООШ №17 в 2021-2022 учебном году» организовано бесплатное двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В проверяемом периоде Учреждением с НМУП «Фабрика школьного питания» 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 составляет 135,5 руб. в день, с 01.01.2022 года 149,30 руб. В течение месяца НМУП «Фабрика школьного питания» 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.

В соответствии с приказом от 01.09.2021 г. № 167-од «Об организации горячего питания обучающихся в ГБОУ ООШ №17 г.Новокуйбышевска в 2021-2022 учебном году» для обучающихся начальной школы, обучающихся в Учреждении в первую смену организованы завтраки. В Учреждении ведутся Табели учета посещаемости детей (ф.0504608).

Ежемесячно с НМУП «Фабрика школьного питания» 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 2021 года 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 2021 года 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. 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 НМУП «Фабрика школьного питания».

ГБОУ ООШ №19 г.о.Новокуйбышевск

1. Горячее питание обучающихся ГБОУ ООШ №19 г.о.Новокуйбышевск организовано Новокуйбышевским НМУП ФШП на основании договора от 01.01.2021г. С каждым из родителей (законных представителей) обучающихся школы МУП ФШП также заключило договоры на предоставление услуг по организации горячего питания.

Новокуйбышевское МУП ФШП 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», «О создании бракеражной комиссии», план работы бракеражной комиссии на год имеется.

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 174 посадочных места. Перед столовой установлено 5 раковин для мытья рук, имеется мыло, электро-полотенца единицы.

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

На пищеблоке школы достаточный запас посуды и столовых приборов.

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

Не все имеющееся оборудование на пищеблоке находится в исправном состоянии (отсутствует приточно-вытяжная вентиляция).

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 МУП «ФШП». 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 пищеблоке и

на стенде в рекреации.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Приказом НМУП ФШП 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.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Технологические карты имеются в достаточном количестве, разнообразны.

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 ФШП. 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 рецептов, 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, требующих организации индивидуального питания обучающихся, нуждающихся в специализированном питании в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. В ГБОУ ООШ №19 г.о.Новокуйбышевск обучается 685 учащихся. В школе организованы завтраки и обеды. Охват горячим питанием учащихся ОУ в феврале 2022г. составил 91,3%, всего с 1 по 9 класс питалось 626 учащихся, с 5 по 9 класс всего питалось 239 человек из 293 (81,6%).

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.

На родительских собраниях освещается тема культуры и гигиены питания, важности систематического получения ребенком горячего питания в школьной столовой.

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.

8. В целях осуществления контроля за качеством, безопасностью питания обучающихся в ГБОУ ООШ №19 г.о.Новокуйбышевск 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 МУП «ФШП».

Члены родительской общественности осуществляют:

- Проверку соблюдения правил хранения продуктов питания и сроков их реализации;
- Проверку разнообразия и соблюдения цикличного меню;
- Бракераж готовой продукции органолептическим методом.

В ходе проверок в 2021 -2022 учебном году при посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено, о чем было отмечено в протоколах и чек-листах, оформляемых после их проведения.

9. На Сайте школы в разделе «Горячее питание» все необходимые материалы размещены.

10-12. В соответствии с приказом от 31.08.2021 г. № 171-од «Об организации питания обучающихся» и изменениями к нему от 8.10.2021 №200/А-од, от 22.10.21 №210/А-од, от 20.12.21 №253/А-од, от 24.01.22 №16/А-од в ГБОУ ООШ №19 в 2021-2022 учебном году организовано бесплатное двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья посещающих Учреждение и выплата компенсации, находящимся на домашнем обучении.

В проверяемом периоде Учреждением с НМУП «Фабрика школьного питания» 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 составляет 135,5 руб. в день, с 01.01.2022 года 149,30 руб. В течение месяца НМУП «Фабрика школьного питания» предоставляет Акты выполненных работ по организации горячего питания обучающихся с ОВЗ, на основании которых производится оплата. В ходе проверки на соответствие данных из системы АСУ РСО (отчеты о посещаемости класса), подписанных руководителем ГБОУ, с табелями учета посещаемости детей за январь 2022 года выявлено следующее: по табелю учета посещаемости детей с ОВЗ отражено 686 человеко-дней, подлежащих оплате, по данным отчетов о посещаемости класса выявлено 678 дней посещения. Разница составила 8 дней, таким образом, переплата Учреждением контрагенту НМУП «Фабрика школьного питания» из бюджетных средств составила 1194,40 руб.

В соответствии с приказом от 31.08.2021 г. № 171-од «Об организации питания обучающихся» для обучающихся начальной школы, обучающихся в Учреждении в первую смену организованы завтраки, для обучающихся в во вторую смену организованы обеды.

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

Ежемесячно с НМУП «Фабрика школьного питания» 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. Количество человеко-дней, учтенных по табелям учета посещаемости детей, за период с декабря 2021 года по январь 2022 года соответствует количеству человеко-дней, оплаченных за этот период НМУП «Фабрика школьного питания».

Выводы:

В ходе проверки выявлены расхождения количества человеко-дней по предоставлению горячего питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья 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.

Предложения:

Обеспечить надлежащий контроль за посещаемостью обучающихся и финансовый контроль за использованием 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.

ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» г.о.Новокуйбышевск.

Горячее питание учащихся ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» г.о.Новокуйбышевск организовано удовлетворительно. Нарушений не выявлено.

ГБОУ ООШ №9 г.о.Новокуйбышевск.

Горячее питание учащихся **ГБОУ ООШ №9 г.о.Новокуйбышевск** организовано удовлетворительно. Вместе с тем выявлены следующие нарушения и недостатки.

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

2.Не все имеющееся оборудование на пищеблоке находится в исправном состоянии (не работает вентиляция). Современное технологическое оборудование отсутствует.

3.Помещение пищеблока требует проведения ремонта.

Рекомендации.

1.Направить в соответствующие инстанции письма о необходимости в приобретении посуды для приготовления пищи и ремонте неисправного оборудования и помещений пищеблока в соответствии требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.Информацию о проведении родительского контроля на сайте школы размещать не менее одного раза в месяц, используя фото и видеоматериалы.

ГБОУ ООШ № 15 г.о.Новокуйбышевск.

Горячее питание учащихся **ГБОУ ООШ №15 г.о.Новокуйбышевск** организовано удовлетворительно. Вместе с тем выявлены следующие нарушения и недостатки.

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

Рекомендации.

1.Направить в соответствующие инстанции письма о необходимости в приобретении посуды для приготовления пищи в соответствии требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.Информацию о проведении родительского контроля на сайте школы размещать не менее одного раза в месяц, используя фото и видеоматериалы.

ГБОУ ООШ № 17 г.о.Новокуйбышевск.

Горячее питание учащихся **ГБОУ ООШ №17 г.о.Новокуйбышевск** организовано удовлетворительно. Вместе с тем выявлены следующие нарушения и недостатки.

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

Рекомендации.

1.Направить в соответствующие инстанции письма о необходимости в приобретении посуды для приготовления пищи в соответствии требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.Информацию о проведении родительского контроля на сайте школы размещать не менее одного раза в месяц, используя фото и видеоматериалы.

ГБОУ ООШ № 19 г.о.Новокуйбышевск.

Горячее питание учащихся ГБОУ ООШ №19 г.о.Новокуйбышевск организовано удовлетворительно. Вместе с тем выявлены следующие нарушения и недостатки.

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

2.Не все имеющееся оборудование на пищеблоке находится в исправном состоянии (отсутствует приточно-вытяжная вентиляция).

3.В ходе проверки выявлены расхождения количества человеко-дней по предоставлению горячего питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья 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.

Рекомендации.

1.Направить в соответствующие инстанции письма о необходимости приобретения и установки неисправного оборудования и недостающей посуды для приготовления горячей пищи в соответствии требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.Информацию о проведении родительского контроля на сайте размещать не менее одного раза в месяц, используя фото и видеоматериалы

3.Обеспечить надлежащий контроль за посещаемостью обучающихся и финансовый контроль за использованием бюджетных средств.

Справка составлена на ___ 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.

Директор ГБОУ ООШ №9 г.о..Новокуйбышевск _____ Недбало Г.Н.

Директор ГБОУ ООШ №15 г.о..Новокуйбышевск _____ Осипов А.Н.

Директор ГБОУ ООШ №17 г.о..Новокуйбышевск _____ Чевелев А.С.

Директор ГБОУ ООШ №19 г.о..Новокуйбышевск _____ Макарова О.Н.

Директор ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» г.о..Новокуйбышевск _____ Черкасова Е.В.