

СПРАВКА

О результатах проверки внутриучрежденческого контроля и организации питания МКОУ «Безголосовская СОШ».

1. **Основание проверки:** план учредительного контроля на 2017 год, приказ комитета по образованию администрации Алейского района от 22.11.2017 № 158
2. **Вопрос проверки:** эффективность проведения внутриучрежденческого контроля, соблюдение норм и требований при организации питания учащихся.
3. **Цель проверки:** проверить наличие и реализацию плана внутриучрежденческого контроля, выполнение требований при организации питания.
4. **Сроки проверки:** 28.11.2017
5. **Проверку осуществлял:** ведущий специалист Артищева Т.М.
6. **Заключения по результатам проверки.**

В ходе проверки проанализированы следующие документы:

- план и анализ работы школы, учебный план, тетради контроля, перечень протоколов педагогических советов и совещаний по вопросам внутриучрежденческого контроля, справки о результатах внутриучрежденческого контроля, документация по пищеблоку.

Внутриучрежденческий контроль регламентирован нормативными правовыми документами. Имеется положение о внутриучрежденческом контроле.

Отчет о выполнении внутриучрежденческого контроля за предыдущий год имеется (отражен в самообследовании ОУ).

План работы школы на текущий год составлен с учетом анализа выявленных проблем за предыдущий год (аттестация учащихся 9 класса).

Протоколы заседаний совещаний при директоре по вопросам проведения и итогам внутриучрежденческого контроля имеются.

Справки о результатах проверок имеются. Администрация школы недостаточно посещает уроки педагогов из-за большой педагогической нагрузки.

Отсутствует инструментарий контроля (инструкции, памятки, тесты), план-задание проверок, приказы по проведению проверки и об итогах проверки.

В школе обучается 70 учеников, охвачено горячим питанием 56 человек, это 80 %. 14 учащихся питаются дома, что является нарушением санитарных правил. Дети должны получать питание с разрывом между приемами пищи не более 3,5 – 4 часов. Льготное питание получают 35 человек. Стоимость питания составляет в среднем 24 рубля. За счет выращенных на пришкольном участке овощей питание удешевлено.

Вопросы горячего питания стоят на контроле у администрации школы, имеется план по организации школьного питания, справки контроля. Родители проинформированы о возможности получения компенсационных выплат детям из малообеспеченных семей. Однако заявления родителей о предоставлении льготы на питание и приказ директора о предоставлении льготного питания отсутствуют.

В столовой проводят отбор суточных проб готовой продукции. 10-дневное меню завтраков составлено с указанием калорийности, составлено в соответствии с рецептурником блюд «Пермская государственная медицинская академия. Уральский региональный центр питания, сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений» (2006г). Меню утверждено директором школы, согласовано с отделом Роспотребнадзора.

Качество и технология приготовления блюд и изделий на соответствие норме СанПиП проверяются бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора школы, результаты заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

Персонал школьной столовой аттестован на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр пройден.

На момент проверки выявлено несоответствие циклического меню с меню-раскладками (тушеная капуста с мясом в циклическом меню отсутствует). Фарш списывается общим весом, а не по норме на 1 ребенка.

Вся документация по пищеблоку имеется. Журналы здоровья и температурного режима холодильного оборудования последний раз заполнялся в сентябре.

7. Выводы по итогам проверки:

Внутриучрежденческий контроль регламентирован нормативными правовыми и методическими документами, спланирован и обеспечен ресурсами. Отсутствует система корректирующих и предупреждающих действий (нет документов о снятии вопроса с контроля). Отсутствуют протоколы заседаний совещаний при директоре по вопросам проведения и итогам внутриучрежденческого контроля.

Горячее питание школьников организовано удовлетворительно. Замечаний контролирующих органов по качеству приготовляемых блюд нет.

Отмечен низкий процент охвата учащихся горячим питанием.


8. Рекомендации по итогам проверки.

Руководителю ОУ (Кривонос Н.М.)

- разработать и утвердить инструкции по темам внутриучрежденческого контроля.
- посещать не менее 5 уроков в четверть в ходе внутриучрежденческого контроля.
- привести в соответствие с требованиями санитарных правил документацию по пищеблоку.
- провести с родителями разъяснительную работу о необходимости питания школьников.
- оформить документы по организации льготного питания.

9. Рассмотреть этот вопрос 08.12. 2017 по устранению замечаний и снятию с контроля.

Специалист комитета
Со справкой ознакомлена:



Кривонос Н.М