

КОМИТЕТ АДМИНИСТРАЦИИ Г.СЛАВГОРОДА АЛТАЙСКОГО КРАЯ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

г.Славгород 16.11.2020

СПРАВКА

о результатах комплексной проверки образовательных организаций по теме «Организация горячего питания» и «Обеспечение антитеррористической защищенности муниципальных бюджетных образовательных организаций»

В соответствии с заданием Комитета администрации г.Славгорода Алтайского края по образованию от 28.10.2020 № 3436 была проведена проверка по теме «Организация горячего питания» Обеспечение антитеррористической защищенности муниципальных бюджетных образовательных организаций» в образовательных организациях:

- 09 ноября 2020 г.: МБОУ «Знаменская СОШ», структурное подразделение МБОУ «Знаменская СОШ» - «Дошкольные группы», МБОУ «Нововознесенская СОШ», структурное подразделение МБОУ «Нововознесенская СОШ» - «Детский сад «Светлячок», МБОУ «Семёновская СОШ», филиал МБОУ «Семеновская СОШ» - «Детский сад «Теремок»;

- 10 ноября 2020 г.: МБОУ «Пригородная СОШ», филиал МБОУ «Пригородная СОШ» - «Детский сад № 44», МБОУ «СОШ № 10», МБОУ «Лицей №17», структурное подразделение - дошкольные группы МБОУ «Лицей № 17»; МБОУ «СОШ № 21»;

- 11 ноября 2020 г.: МБОУ «СОШ № 13», МБОУ «СОШ № 15»; МБОУ «Славгородская СОШ», филиал МБОУ «Славгородская СОШ»-«Архангельская ООШ», филиал МБОУ «Славгородская СОШ»-«Максимовская ООШ»;

- 12 ноября 2020 г.: МБОУ «Селекционная СОШ», филиал МБОУ «Селекционная СОШ» - «Детский сад «Зайчик», филиал «МБОУ «СОШ № 13»-«МБОУ СОШ № 9», МБОУ «Покровская СОШ», структурное подразделение МБОУ «Покровская СОШ» - «Детский сад «Колобок»;

- 13 ноября 2020 г.: МБДОУ «Детский сад № 43», филиал МБДОУ «Детский сад №43» - «Детский сад № 41», филиал МБДОУ «Детский сад № 43» - «детский сад № 40», филиал МБДОУ «Детский сад № 43» - «Детский сад № 33», филиал МБДОУ «Детский сад № 43» - «детский сад «Колосок»».

Цель проверки: осуществление контроля организации горячего питания образовательными организациями.

Основание проверки: Приказ Комитета администрации г.Славгорода Алтайского края по образованию от 28.10.2020 № 527.

Сроки проверки: с 09.11.2020 по 13.11.2020.

Во время проверки проведено обследование помещений , задействованных для организации горячего питания, и анализ предоставления горячего питания в соответствии с чек- листом учредительного контроля:

- Оснащенность пищеблоков;
- Наличие и соответствие документации регулирующей вопросы организации питания в ОУ;
- Меню (разработанное, утвержденное, согласованное с Роспотребнадзором (дата), размещенное на официальном сайте (ссылка);
- Наименование поставщиков;
- Соблюдение требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания;

-Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья;

- Соблюдение санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);

- Выполнение натуральных норм, рациона питания в соответствии с примерным меню, проведение профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности;

- Организация ОУ производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактически) мероприятий. Работа бракеражной комиссии;

- Организация работы родительского контроля.

В ходе проверки установлено:

В 15 общеобразовательных организациях осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов в количестве 2016 человек, учащихся с ОВЗ (135 человек).

Для учащихся 5-11 классов в количестве 2701 человек организовано платное горячее питание.

В 15 общеобразовательных организациях (12 юридических лиц) и 1 МБДОУ (юридическое лицо) имеются пищеблоки полного цикла приготовления и обеденные помещения. Количество посадочных мест позволяет организовать питание учащихся в соответствии с графиком питания с соблюдением норм, предъявляемым к времени приема пищи и температуры горячих блюд.

Услуги организации горячего питания осуществляют: МУП «Торговый ряд» (филиал МБОУ «СОШ № 13» - «СОШ № 9», МБОУ «СОШ № 10», МБОУ «СОШ № 13», МБОУ «СОШ № 15», МБОУ «СОШ № 21», МБОУ «Лицей № 17», филиал МБОУ «Славгородская СОШ» - «Архангельская ООШ», МБОУ «Славгородская СОШ», МБОУ «Знаменская СОШ», МБОУ «Селекционная СОШ», МБОУ «Семеновская СОШ», МБОУ «Покровская СОШ», МБОУ «Нововознесенская СОШ»), И.П.Фалалеева (филиал МБОУ «Славгородская СОШ» - «Максимовская ООШ», МБОУ «Пригородная СОШ»).

Установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Перечень оборудования позволяет организовать технологический процесс приготовления пищи и ее выдачи. Имеется потребность в дополнительном оборудовании в отдельных образовательных организациях в связи с износом свыше 80% или неисправностью:

МБОУ «СОШ № 10» - ванна моечная, котел-водонагреватель, электросковорода;

МБОУ «СОШ № 13» - посудомоечная машина;

МБОУ «СОШ № 15» - пищеварочный котел, электросковорода, водонагреватель 100л;

МБОУ «СОШ № 21» - духовой (жарочный шкаф), пищеварочный котел;

МБОУ «Лицей № 17» - посудомоечная машина, конвекционная печь (жарочный шкаф);

МБОУ «Славгородская СОШ» - духовой (жарочный шкаф), пищеварочный котел, электросковорода, протирочная машина, посудомоечная машина;

МБОУ «Знаменская СОШ» - электроплита;

МБОУ «Семеновская СОШ» - среднетемпературный холодильник, электросковорода, весы;

МБОУ «Покровская СОШ» - мясорубка, овощерезка, расстоечный шкаф, тестомесильная машина, электроплита в детский сад;

МБОУ «Нововознесенская СОШ» - водонагреватель.

МБОУ «Пригородная СОШ» - пищеварочный котел, электросковорода.

Пищевые блоки обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами или полками для ее хранения, посуда промаркирована.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специальные средства для уборки и промаркированную тару. Моющие и дезинфицирующие средства в наличии, хранятся в таре изготовителя, подписаны, в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует.

В соответствии с графиками сотрудниками организаций, оказывающих услуги горячего питания проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Графики и инструкции размещены в помещении пищеблока на рабочих местах сотрудников.

Также имеются графики уборок персоналом образовательной организации в помещениях, в которых уборка должна проводиться сотрудниками образовательной организации.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

По согласованию с Отделом Роспотребнадзора утверждено 10-ти дневное меню, соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Питание учащихся соответствует принципам здорового питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук учащихся установлены умывальные раковины в достаточном количестве с учетом количества детей, получающих питание.

Медицинский работник в соответствии с должностными обязанностями ведет контроль за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи что своевременно отражается в журналах.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08.

Организован контроль организации питания:

Комиссия, в состав которой входят представители родительской общественности проверяет школьную столовую по следующим вопросам (Акт проверки):

- соответствие рационов питания согласно утвержденному меню;
- качество готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организация приема пищи учащихся;
- соблюдение графика работы столовой; соблюдение условий и сроки продуктов;
- наличие, использование, условия хранения моющих средств.

Информация по результатам проверки в разрезе образовательных организаций:

МБОУ «СОШ № 10»:

Охват горячим питанием учащихся 1-11 классов: 78,6%.

Оснащенность пищеблоков - электроплита, водонагреватель, пароконвектомат, духовой (жарочный) шкаф, пищеварочный котел, электросковорода, мясорубка, картофелечистка, расстоечный шкаф, холодильник. Оборудование в исправном состоянии, износ более 90 % ванны моечной, подлежит замене в первоочередном порядке.

В наличии документация, регулирующая вопросы организации питания:

Приказ от 31.08.2020 № 147 «Об организации питания»;

Положение об организации питания учащихся от 24.08.2020 № 1;

Приказ от 31.08.2020 № 146/1 «Об утверждении списков учащихся с ОВЗ на получение бесплатного двухразового питания»;

Положение о предоставлении бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ от 24.08.2020 № 1;

Приказ от 21.08.2020 № 146 «О создании бракеражной комиссии и комиссии по контролю за организацией и качеством питания»;

Положение о бракеражной комиссии от 21.08.2020 № 146;

Приказ от 31.08.2020 № 146/2 «Об организации родительского контроля за питанием обучающихся»;

Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся от 31.08.2020 № 146/2;

Приказ от 31.08.2020 № 146/3 «О создании родительского контроля за организацией и качеством школьного питания»;

Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся от 31.08.2020 № 146/3.

Имеется журнал бракеража, назначено ответственное лицо приказом № 146 от 31.08.2020 «О создании бракеражной комиссии и комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся», которое осуществляет контрольные мероприятия по предоставлению питания детям: ведется ежедневный

учет детей, получающих льготное питание; осуществляется контроль за посещением детьми столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих блюд.

Разработано, утверждено и согласовано с Роспотребнадзором меню, размещено на официальном сайте (ссылка):

<http://slavgschool10.edu22.info/index.php/vse-o-pitanii>

Поставщики продукции - МУП «Торговый ряд», ООО «Хлебница», ЗАО «Славгородский молочный комбинат».

С целью проверки соблюдения требований по свежести продукта, соответствия его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания выборочно были проверены сертификаты на сыпучие продукты, сухофрукты, срок годности соответствует, сопроводительные документы имеются, соответствуют поставке.

С целью контроля за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья проверено наличие сертификатов, сертификаты имеются,

На основании данных журнала бракеражной комиссии и журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, приготовление и реализация блюд и изделий происходит в соответствии с технологическими картами, санитарные требования на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости) выполняются.

При анализе примерного десятидневного меню выявлено, что суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) соответствует нормам СанПин. Витаминизация блюд проводится ежедневно с фиксацией в журнале.

Осуществляется контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактически) мероприятий, организована работа бракеражной комиссии, работниками пищеблока соблюдается санитарно – противоэпидемические требования к рабочему месту и спецодежде, уборке помещений.

Имеются в наличии журнал бракеража готовой продукции и журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья общеобразовательной организации. Журналы заполняются регулярно. Замечания по введению журналов не выявлены.

Организована работа родительского контроля:

разработан и реализуется план мероприятий по организации питания обучающихся, проведен рейд (протокол № 1 от 31.08.2020).

МБОУ «СОШ № 13»:

Охват горячим питанием учащихся 1-11 классов: 80,1%

Оснащенность пищеблоков:

электроплита, пароконвектомат, духовой (жарочный) шкаф, пищеварочный котел, электросковорода, мясорубки, овощерезка, картофеличистка, тестомесильная машина, холодильники, расстоечный шкаф.

Наличие и соответствие документации регулирующей вопросы организации питания соответствует перечню необходимых документов:

Приказ от 02.09.2020 № 181 «Об организации питания»;

Положение об организации предоставления горячего питания от 28.08.2020 № 173;

Приказ от 02.09.2020 № 187 «О создании бракеражной комиссии»;

Положение о бракеражной комиссии от 02.09.2020 № 186;

Приказ от 02.09.2020 № 186 «Об утверждении Положения о бракеражной комиссии»;

Приказ от 02.09.2020 № 185 «О создании общественного (родительского)

контроля за организацией питания обучающихся»;

Положение об общественном (родительском) контроле за организацией питания обучающихся от 02.09.2020 № 185;

Приказ от 21.09.2020 № 216/1 «О размерах компенсационных выплат питания учащимся с ОВЗ»;

Приказ от 16.01.2020 № 13 «Об обеспечении бесплатным питанием детей с ОВЗ»;

Имеется журнал бракеража, назначено ответственное лицо приказом № 187 от 02.09.2020 «О создании бракеражной комиссии».

Меню (разработанное, утвержденное, согласованное с Роспотребнадзором (дата), размещено на официальном сайте (ссылка) - http://altschool13.edu22.info/index.php?option=com_content&view=article&id=336&Itemid=294&lang=en.

Поставщиками продукции являются - МУП «Торговый ряд», ООО «Хлебница», ЗАО «Славгородский молочный комбинат».

Соблюдение требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания обеспечено, ведется приемка и учет поступающих продуктов, имеются сертификаты на продукты, условия хранения и срок годности соответствуют.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья ведется регулярно, сертификаты в наличии.

Соблюдение санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости) обеспечивается, приготовление и реализация блюд и изделий происходит в соответствии с технологическими картами.

При анализе примерного десятидневного меню и фактического меню за 10 дней выборочно выявлено, что суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) соответствует нормам, проводится витаминизация блюд (отметка в журнале).

Организация ОУ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, работа бракеражной комиссии организованы - работниками пищеблока соблюдается все санитарно – противоэпидемические требования (наличие масок, перчаток в достаточном количестве, антисептика, уборка помещения происходит в соответствии с графиком и эпидемиологическими требованиями).

Имеются в наличии журнал бракеража готовой продукции и журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья общеобразовательной организации. Журналы заполняются регулярно. Замечания по введению журналов не выявлены.

Организация работы родительского контроля обеспечивается, разработан и выполняется план мероприятий по увеличению охвата горячим питанием обучающихся, утвержден 02.09.2020, акт проверки (сентябрь 2020).

МБОУ «СОШ № 15»:

Охват горячим питанием учащихся 1-11 классов: 79,9%

Оснащенность пищеблоков – стол производственный, мармит универсальный, электроплита, пароконвектомат, духовой (жарочный) шкаф, пищеварочный котел, мясорубка, овощерезка, картофелечистка, тестомесильная машина, низкотемпературный холодильник в исправном состоянии.

Наличие и соответствие документации регулирующей вопросы организации питания в ОУ соответствует требованиям:

Приказ от 01.09.2020 № 230 «Об организации питания обучающихся»;
Положение об организации питания обучающихся от 10.09.2020 № 291;
Приказ от 07.09.2020 № 290 «Об организации двухразового питания обучающихся с ОВЗ»;

Положение об организации двухразового питания обучающихся с ОВЗ от 07.09.2020 № 290;

Приказ от 01.09.2020 № 260 «О создании бракеражной комиссии»;

Положение о бракеражной комиссии от 30.08.2020 № 228;

Положение о совете родительской общественности от 30.08.2020 № 299.

Имеется журнал бракеража, назначено ответственное лицо приказом № 260 от 01.09.2020 «О создании бракеражной комиссии», которое осуществляет контрольные мероприятия по предоставлению питания детям: вести ежедневный учет детей, получающих льготное питание; осуществлять контроль за посещением детьми столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих блюд; ежемесячно готовить.

Меню (разработанное, утвержденное, согласованное с Роспотребнадзором (дата), размещено на официальном сайте (ссылка) - <http://school15.edu22.info/index.php/shkolnaya-infrastruktura/shkolnoe-pitanie>

Наименование поставщиков продукции - МУП «Торговый ряд», ООО «Хлебница», ЗАО «Славгородский молочный комбинат».

С целью проверки соблюдения требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания выборочно были проверены сертификаты на продукты, имеющиеся в наличии во время проверки, условия хранения и срок годности соответствует, бирки приреплены.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья ведется, сертификаты имеются.

При изучении информации, отраженной в журнале бракеражной комиссии и журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, установлено, что приготовление и реализация блюд и изделий происходит в соответствии с технологическими картами.

При анализе примерного десятидневного меню выявлено, что суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) соответствует нормам указанным в Сан Пин. Витаминизация блюд проводится ежедневно с фиксацией в журнале.

Организован контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактически) мероприятий, работа бракеражной комиссии, противоэпидемические требования (наличие масок, перчаток, антисептика, уборка помещения) происходит в соответствии с графиком и эпидемиологическими требованиями.

Имеются в наличии журнал бракеража готовой продукции и журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья общеобразовательной организации. Журналы заполняются регулярно. Замечания по введению журналов не выявлены.

Организация работы родительского контроля налажена в соответствии с планом мероприятий по увеличению охвата горячим питанием обучающихся, утвержденным 02.09.2020.

МБОУ «Лицей № 17», и структурное подразделение – дошкольные группы:

Охват горячим питанием учащихся 1-11 классов: 99,5%

Оснащенность пищеблоков - 4-конфорочные плиты, 6-конфорочные плиты, электрический титан, котел пищеварочный, жарочный шкаф, мясорубка, машина

протирорезательная, картофелечистка, машина тестомесильная, мармит универсальный, пароконвектомат, шкаф расстоечный, электрическая сковорода, посудомоечная машина, камера холодильная, бытовые холодильники.

Наличие и соответствие документации регулирующей вопросы организации питания в ОУ:

Приказ от 29.07.2020 № 186 «О создании бракеражной комиссии»;

Положение о бракеражной комиссии от 17.01.2020 № 20;

Приказ от 31.08.2020 № 228 «Об организации горячего питания школьников»;

Приказ от 01.09.2020 № 193/1 «Об утверждении списков детей ОВЗ на двухразовое питание»;

Приказ от 02.09.2020 № 244 «Об общественной комиссии по контролю за организацией питания»;

Положение о порядке организации питания учащихся от 31.08.2020 № 228;

Приказ «Об организации горячего питания учащихся 1-4 классов»;

Положение об организации питания воспитанников структурного подразделения – дошкольные группы от 17.01.2020 № 20.

Имеется журнал бракеража, назначено ответственное лицо приказом № 186 от 29.07.2020 «О создании бракеражной комиссии».

Меню (разработанное, утвержденное, согласованное с Роспотребнадзором (дата), размещено на официальном сайте (ссылка) - http://slavg-lyceum17.ucoz.ru/index/stolovaja_organizacija_gorjachego_pitanija/0-292

Наименование поставщиков - МУП «Торговый ряд», ООО «Хлебница», ЗАО «Славгородский молочный комбинат».

Проверены сертификаты на имеющиеся в наличии продукты, условия хранения и срок годности соответствует.

Соблюдение санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости) обеспечивается в соответствии с журналом бракеражной комиссии и журналом бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Приготовление и реализация блюд и изделий происходит в соответствии с технологическими картами.

При анализе примерного десятидневного и фактического меню выявлено, что суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) соответствует.

Организован производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, работа бракеражной комиссии. Уборка помещения происходит в соответствии с графиком и эпидемиологическими требованиями, имеются в наличии журнал бракеража готовой продукции и журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья общеобразовательной организации. Журналы заполняются регулярно. Замечания по введению журналов не выявлены.

Организована работа родительского контроля - план мероприятий по организации питания обучающихся, приказ от 31.08.2020 № 218

МБОУ «СОШ № 21»:

Охват горячим питанием учащихся 1-11 классов: 81,3%.

Оснащенность пищеблоков - электроплита, электросковорода, электрокотел, контрольные весы, пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, холодильники, электромясорубка, водонагреватель, производственный стол, шкаф для хранения хлеба, моечные ванны, двухсекционная ванна.

Документация, регулирующей вопросы организации питания в ОУ:

Приказ от 01.09.2020 № 122 «Об организации питания учащихся»;

Положение об организации горячего питания от 31.08.2020 № 115;

Приказ «О создании бракеражной комиссии» от 04.08.2020 № 91;

Положение о бракеражной комиссии от 31.08.2020 № 115;

Приказ «Об утверждении компенсационных выплат на питания учащихся с ОВЗ» от 07.09.2020 № 126;

Положение о предоставлении бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ от 31.08.2020 № 115;

Приказ «Об организации родительского контроля качества питания учащихся» от 01.09.2020 № 122/1;

Положение о родительском контроле по организации горячего питания обучающихся от 31.08.2020 № 115;

Приказ «Об организации горячего питания учащихся 1-4 классов».

Имеется журнал бракеража, назначено ответственное лицо приказом № 91 от 04.08.2020 «О создании бракеражной комиссии».

Меню (разработанное, утвержденное, согласованное с Роспотребнадзором (дата), размещено на официальном сайте (ссылка) - http://scola21.ucoz.ru/index/organizacija_gorjachego_pitanija/0-168

Наименование поставщиков - МУП «Торговый ряд», ООО «Хлебница», ЗАО «Славгородский молочный комбинат».

Сертификаты на имеющуюся продукцию в наличии, условия хранения и срок годности соответствует.

В соответствии с журналом бракеражной комиссии и журналом бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья приготовление и реализация блюд и изделий происходит в соответствии с технологическими картами.

Проведен анализ примерного десятидневного меню, выявлено, что суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) соответствует нормам. Витаминизация блюд проводится с фиксацией в журнале.

Имеются в наличии журнал бракеража готовой продукции и журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья общеобразовательной организации. Журналы заполняются регулярно. Замечания по введению журналов не выявлены.

Организация работы родительского контроля - план мероприятий по организации питания обучающихся, приказ от 31.08.2020 № 115

МБОУ «Славгородская СОШ», филиалы МБОУ «Славгородская СОШ» - МБОУ «Архангельская ООШ», МБОУ «Максимовская ООШ»:

Охват горячим питанием учащихся 1-11 классов: 85,5%.

Оснащенность пищеблоков – плита электрическая, пароконвектомат, духовой шкаф, пищеварочный котел, электрокипятильник, мясорубки, овощерезка, картофелечистка, холодильники и производственные столы. Оборудование в исправном состоянии.

Проверено наличие и соответствие документации, регулирующей вопросы организации питания в ОУ, имеется:

Приказ от 01.09.2020 № 246 «О назначении ответственного за организацию питания школьников»;

Приказ от 01.09.2020 № 261 «Об организации горячего питания»;

Положение об организации предоставления питания обучающимся от 02.09.2020 № 271/1;

Приказ от 01.09.2020 № 251 «О создании бракеражной комиссии»;

Положение о бракеражной комиссии от 28.08.2020 № 271/1;

План работы бракеражной комиссии от 01.09.2020 № 261;

Приказ от 02.09.2020 № 271/1 «Об организации школьного питания учащихся 1-4 классов»;

Приказ от 01.09.2020 № 269/5 «О создании комиссии по контролю организации обучающихся»;

Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся от 28.08.2020 № 271/1;

Приказ от 07.09.2020 № 276 «О размерах выплат компенсации питания учащимся с ОВЗ»;

Положение о предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ОВЗ от 28.08.2020 № 271/1.

Имеется журнал бракеража, назначено ответственное лицо приказом № 251 от 01.09.2020 «О создании бракеражной комиссии».

Меню (разработанное, утвержденное, согласованное с Роспотребнадзором (дата), размещено на официальном сайте (ссылка) - http://slavsosch.edu22.info/?page_id=159.

Наименование поставщиков - МУП «Торговый ряд», И.П.Фалалеева, ООО «Хлебница», ЗАО «Славгородский молочный комбинат».

Продукция ОО не закупается. Ведется поставка продуктов МУП «Торговый ряд», И.П.Фалалеева, осуществляется учет поступления продуктов, соответствие документации.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья обеспечен, сертификаты в наличии.

В соответствии с журналом бракеражной комиссии и журналом бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, технологическими картами.

Анализ примерного десятидневного и фактического меню проведен, замечаний не выявлено. Выполнение натуральных норм, рациона питания в соответствии с примерным меню, проведение профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечивается.

Работа бракеражной комиссии организована, имеются журнал бракеража готовой продукции и журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья общеобразовательной организации. Журналы заполняются регулярно. Замечания по введению журналов не выявлены.

Организация работы родительского контроля обеспечивается, план мероприятий по увеличению охвата горячим питанием обучающихся, утвержден 27.08.2020 и выполняется в соответствии со сроками.

МБОУ «Знаменская СОШ» и дошкольные группы:

Охват горячим питанием учащихся 1-11 классов: 92,9%.

Оснащенность пищеблоков - плиты для приготовления пищи электрические 2шт, электрический титан для подогрева воды, пароконвектомат, электромясорубка, холодильные камеры, бытовые холодильники.

Выявлено: одна плита неисправна, ремонту не подлежит. Вторая плита после неоднократного ремонта, функционирует 3 конфорки, имеется дефицит плит.

Наличие и соответствие документации регулирующей вопросы организации питания в ОУ:

Приказ от 28.08.2020 № 195 «Об организации горячего питания обучающихся»;

Приказ от 03.09.2020 № 222/1 «Об организации бесплатного двухразового питания обучающихся с ОВЗ»;

Приказ от 03.09.2020 № 222/2 «Об организации предоставления бесплатного питания обучающихся 1-4 классов»;

Приказом создана комиссия № 222 от 28.08.2020 «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания»;

Положение о комиссии по контролю за организацией питания протокол № 3 от 28.08.2020;

Положение о предоставлении двухразового питания обучающимся с ОВЗ от 28.08.2020 № 3;

Имеется журнал бракеража, назначено ответственное лицо приказом № 222 от 28.08.2020 «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания».

Меню (разработанное, утвержденное, согласованное с Роспотребнадзором (дата), размещено на официальном сайте (ссылка) – http://znamenko.ucoz.ru/index/organizacija_pitanija/0-195

Наименование поставщиков - МУП «Торговый ряд», ООО «Хлебница», ЗАО «Славгородский молочный комбинат».

Выборочно были проверены сертификаты на сыпучие продукты, молочную продукцию, мясную продукцию, и овощи, имеющиеся в день проверки в наличии, условия хранения и срок годности соответствует.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья проведен, сертификаты имеются.

В соответствии с журналом бракеражной комиссии и журналом бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья приготовление и реализация блюд и изделий происходит в соответствии с технологическими картами.

Выполнение натуральных норм, рациона питания в соответствии с примерным меню, проведение профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечивается, при анализе примерного десятидневного меню выявлено, что суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) соответствует нормам, замена блюд равноценными.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и работа бракеражной комиссии организованы. Имеются в наличии журнал бракеража готовой продукции и журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья общеобразовательной организации. Журналы заполняются регулярно. Замечания по введению журналов не выявлены.

Организация работы родительского контроля - план мероприятий по увеличению охвата горячим питанием обучающихся, протокол № 4 от 03.09.2020 разработан и реализуется.

МБОУ «Селекционная СОШ» и филиал «Детский сад «Зайчик»:

Охват горячим питанием учащихся 1-11 классов: 79,7%.

Оснащенность пищеблоков - холодильная камера, холодильник, весы товарные, плита электрическая, шкаф пекарный, шкаф расстоечный, электромясорубка, машина тестомесильная, овощерезка, ванна моечная, водонагреватель.

Наличие и соответствие документации регулирующей вопросы организации питания в ОУ проверено, имеются и размещены на сайте организации:

Приказ от 01.09.2020 № 136/3 «Об организации родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся»;

Положение о бракеражной комиссии от 01.09.2020 № 136/1;

Положение о родительском контроле за организацией горячего питания от 01.09.2020 № 136/1;

Положение о предоставлении бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ от 01.09.2020 № 136/1;

Положение «Об организации предоставления питания обучающимся» от

01.09.20020 № 136/1;

Приказ от 01.09.2020 № 136/1 «Об организации горячего питания обучающихся»;

Приказ от 01.09.20020 № 136/2 «О предоставлении бесплатного двухразового питания обучающихся с ОВЗ»;

Приказ от 01.09.2020 № 137 «О соблюдении санитарных норм в школьной столовой».

Имеется журнал бракеража, назначено ответственное лицо приказом № 136/1 от 01.09.2020 «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания».

Меню (разработанное, утвержденное, согласованное с Роспотребнадзором, размещено на официальном сайте (ссылка) – http://selek-school.ucoz.org/index/organisazia_shkolnogo_pitania/0-49

Наименование поставщиков - МУП «Торговый ряд», ООО «Хлебница», ЗАО «Славгородский молочный комбинат».

Соблюдение требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания ведется, выборочно были проверены сертификаты на имеющуюся продукцию, условия хранения имеющихся продуктов и срок годности соответствует, сделаны замечания по отсутствию бирок на сыпучих продуктах.

Сертификаты в наличии.

Соблюдение санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости) обеспечивается, в соответствии с журналом бракеражной комиссии и журналом бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья приготовление и реализация блюд и изделий происходит в соответствии с технологическими картами.

При анализе примерного десятидневного меню выявлено, что суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) соответствует нормам СанПин.

Организация ОУ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и работа бракеражной комиссии обеспечены. Графики и инструкции в наличии, ведется регулярно, запас СИЗ сформирован.

Имеются в наличии журнал бракеража готовой продукции и журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья общеобразовательной организации. Журналы заполняются регулярно. Замечания по введению журналов не выявлены.

Организация работы родительского контроля - план мероприятий, направленных на формирование у обучающихся культуры питания приказ от 21.08.2020 № 107, мероприятия организованы в соответствии со сроками реализации.

МБОУ «Семёновская СОШ» и филиал «Детский сад «Теремок»:

Охват горячим питанием учащихся 1-11 классов: 87,7%.

Оснащенность пищеблоков - холодильная камера, холодильник, весы товарные, плита электрическая, шкаф пекарный, шкаф расстоечный, электромясорубка, машина тестомесильная, овощерезка, ванна моечная, водонагреватель.

Наличие и соответствие документации регулирующей вопросы организации питания в ОУ:

Приказ от 02.09.2020 № 200 «Об организации школьного питания учащихся»;

Приказ от 19.01.2020 № 17/1 «Об организации бесплатного двухразового питания обучающихся с ОВЗ»;

Приказом создана комиссия № 200/1 от 02.09.2020 «Об утверждении административной общественной комиссии по организации горячего питания учащихся»;

Имеется журнал бракеража, назначено ответственное лицо приказом № 200/1 от 02.09.2020 «Об утверждении административной общественной комиссии по организации горячего питания учащихся».

Меню (разработанное, утвержденное 01.09.2020, согласованное с Роспотребнадзором, размещенное на официальном сайте (ссылка) – <http://semschool.edu22.info/%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b5/>).

Наименование поставщиков - МУП «Торговый ряд», ООО «Хлебница», ЗАО «Славгородский молочный комбинат».

Соблюдение требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания обеспечено- проверены сертификаты на продукты, сухофрукты, молочную продукцию, мясную продукцию, и овощи, условия хранения и срок годности соответствует.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья ведется, сертификаты на все виды продукции в наличии.

Соблюдение санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости) - в соответствии с журналом бракеражной комиссии и журналом бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья приготовление и реализация блюд и изделий происходит в соответствии с технологическими картами.

При анализе примерного десятидневного меню выявлено, что суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) соответствует нормам указанным в Сан Пин. Выборочно фактическое меню за 10 дней, соответствует примерному десятидневному меню.

Организован производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактически) мероприятий и работа бракеражной комиссии.

Имеются в наличии журнал бракеража готовой продукции и журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья общеобразовательной организации. Журналы заполняются регулярно. Замечания по введению журналов не выявлены.

Организация работы родительского контроля – реализуется план мероприятий, направленных на формирование у обучающихся культуры питания.

МБОУ «Покровская СОШ» и структурное подразделение «Детский сад «Колобок»:

Охват горячим питанием учащихся 1-11 классов: 87,7%.

Оснащенность пищеблоков - весы торговые электронные, плита электрическая с духовым шкафом, электрический мармит, водонагреватель, электромясорубка, холодильник, холодильный шкаф.

В наличии и соответствует перечню документации, регулирующей вопросы организации питания в ОУ:

Положение об организации питания от 16.09.2020 № 180;

Положение о предоставлении бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ от 19.08.2020 № 120;

Приказ № 123 от 25.08.2020 «Об организации питания в ОУ и назначении ответственных лиц»;

Приказ от 09.09.2020 № 148 «О размерах выплат компенсации питания учащимся с ОВЗ»;

Положение о бракеражной комиссии от 16.09.2020 № 180;

Приказ от 25.08.2020 № 124 «О создании бракеражной комиссии»;

Приказ от 25.08.2020 № 125 «О составе комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся». Акт проверки имеется.

Имеется журнал бракеража, назначено ответственное лицо приказом № 124 от 25.08.2020 «Об утверждении общественной комиссии по организации горячего питания учащихся».

Меню (разработанное, утвержденное, согласованное с Роспотребнадзором, размещено на официальном сайте (ссылка) – <http://pokrov-school.ucoz.net/index/pitanie/0-47>.

Наименование поставщиков - МУП «Торговый ряд», ООО «Хлебница», ЗАО «Славгородский молочный комбинат».

Соблюдение требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания обеспечено, выборочно были проверены сертификаты на сыпучие продукты, сухофрукты, мясную продукцию, и овощи условия хранения и срок годности соответствует, сертификаты имеются.

В соответствии с журналом бракеражной комиссии и журналом бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья приготовление и реализация блюд и изделий происходит в соответствии с технологическими картами.

При анализе примерного десятидневного меню выявлено, что суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) соответствует нормам СанПин, витаминизация осуществляется, ведется журнал, частично отсутствовали росписи, замечания устранены в ходе проверки.

Организация ОУ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, работа бракеражной комиссии обеспечены, работниками пищеблока соблюдается все санитарно – противоэпидемические требования (наличие масок, перчаток, антисептика), уборка помещения происходит в соответствии с графиком и эпидемиологическими требованиями).

Имеются в наличии журнал бракеража готовой продукции и журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья общеобразовательной организации. Журналы заполняются регулярно. Замечания по введению журналов не выявлены.

Организация работы родительского контроля - план мероприятий, направленных на формирование у обучающихся культуры питания разработан, мероприятия проводятся, отражено в новостных лентах сайта ОО.

МБОУ «Пригородная СОШ» и филиал «Детский сад № 44»:

Охват горячим питанием учащихся 1-11 классов: 80%.

Оснащенность пищеблоков - ванна моечная, весы электронные, водонагреватель, мясорубка электрическая, овощерезка, плита электрическая конфорочная, стол производственный, холодильник, холодильный шкаф.

Документация, регулирующая вопросы организации питания имеется:

Положение об организации питания учащихся в школе № 98 от 27.08.2020;

Положение о родительском контроле № 98 от 27.08.2020;

Положение о предоставлении 2-х разового бесплатного питания детям ОВЗ № 98 от 27.08.2020;

Приказ об организации питания № 91 от 07.08.2020;

Приказ о бракеражной комиссии № 92 от 27.08.2020;

Приказ об организации родительского контроля № 92/1 от 27.08.2020;
Приказ о предоставлении бесплатного питания № 102-1.

Имеется журнал бракеража, назначено ответственное лицо приказом № 124 от 25.08.2020 «Об утверждении административной общественной комиссии по организации горячего питания учащихся.

Меню (разработанное, утвержденное, согласованное с Роспотребнадзором, размещено на официальном сайте (ссылка) – <http://pokrov-school.ucoz.net/index/pitanie/0-47>).

Наименование поставщиков – И.П.Фалалеева, ООО «Хлебница», ЗАО «Славгородский молочный комбинат».

Выборочно проверены сертификаты на имеющиеся продукты, условия хранения и срок годности соответствуют, сертификаты имеются.

Приготовление и реализация блюд и изделий происходит в соответствии с технологическими картами, отражено в журналах.

При анализе примерного десятидневного меню выявлено, что суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) соответствует нормам. Витаминизация блюд проводится, ведется журнал.

Организация ОУ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактически) мероприятий, работа бракеражной комиссии обеспечена - соблюдаются санитарно – противоэпидемические требования (наличие масок, перчаток, антисептика, уборка помещения происходит в соответствии с графиком).

Имеются в наличии журнал бракеража готовой продукции и журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья общеобразовательной организации. Журналы заполняются регулярно. Замечания по введению журналов не выявлены.

Организация работы родительского контроля - план мероприятий по организации горячего питания имеется.

МБОУ «Нововознесенская СОШ» и структурное подразделение «Детский сад «Светлячок»:

Охват горячим питанием учащихся 1-11 классов: 84,4%.

Оснащенность пищеблоков - Мармит 1,2-х блюд универсальный, машина тестомесильная, холодильник шкаф, шкаф пекарный, картофелечистка, мясорубка, овощерезка, плита электрическая, холодильник, электрокипятильник, моечная ванна, водонагреватель.

Имеется документация по организации питания:

Приказ от 03.09.2020 № 127/1 «Об организации школьного питания обучающихся 1-4 классов», «Организация бесплатного питания детям с ОВЗ»;

Приказ от 21.08.2020 № 111 «Об организации горячего питания обучающихся»;

Приказом создана комиссия № 124/1 от 03.09.2020 «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания».

Имеется журнал бракеража.

Назначено ответственное лицо приказом № 124 от 25.08.2020 «Об утверждении административной общественной комиссии по организации горячего питания учащихся».

Меню (разработанное, утвержденное, согласовано с Роспотребнадзором, размещенное на официальном сайте (ссылка) – http://yjdjdjpytctyrcf.ucoz.ru/index/shkolnaja_stolovaja/0-14

Наименование поставщиков - МУП «Торговый ряд», ООО «Хлебница», ЗАО

«Славгородский молочный комбинат».

Сертификаты, учетные документы имеются, условия хранения и срок годности продуктов соответствует, бирки на продуктах в наличии.

Соблюдаются санитарные требования на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости) - в соответствии с журналом бракеражной комиссии и журналом бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья приготовление и реализация блюд и изделий происходит в соответствии с технологическими картами.

При анализе примерного десятидневного меню и фактического меню за аналогичный период выявлено, что суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) соответствует нормам.

Организация ОУ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактически) мероприятий, работа бракеражной комиссии ведется- соблюдаются все санитарно – противоэпидемические требования (наличие масок, перчаток, антисептика, уборка помещения происходит в соответствии с графиком и инструкциями).

Имеются в наличии журнал бракеража готовой продукции и журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья общеобразовательной организации. Журналы заполняются регулярно. Замечания по введению журналов не выявлены.

Организация работы родительского контроля - план мероприятий, направленных на формирование у обучающихся культуры питания, утвержден приказом от 21.08.2020 № 107.

МБДОУ «Детский сад № 43» и филиалы «детский сад «Колосок», № 33, № 40, № 41»:

Меню (разработанное, утвержденное, согласованное с руководителем (дата), размещенное на официальном сайте (ссылка) – <http://ds43slavgorod.edu22.info/wp-content/uploads/2020/10/%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E-%D0%BE%D1%82-31.08.2020-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82%D0%B5%D0%B9-%D1%81-1-%D0%B4%D0%BE-3.pdf>
<http://ds43slavgorod.edu22.info/wp-content/uploads/2020/10/%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E-%D0%BE%D1%82-31.08..2020.pdf>

Наименование поставщиков – МУП «Торговый ряд», ООО «Хлебница», ЗАО «Славгородский молочный комбинат».

Соблюдение требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания - выборочно были проверены во всех садах сертификаты на сыпучие продукты, сухофрукты, молочную продукцию, мясную и консервированную продукцию, рыбу и овощи условия хранения и срок годности соответствует, сертификаты имеются.

Приготовление и реализация блюд и изделий происходит в соответствии с технологическими картами, что отражено в журналах.

Выполнение натуральных норм, рациона питания в соответствии с примерным меню, проведение профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечено, при анализе примерного десятидневного меню детского сада выявлено, что суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) соответствует нормам, указанным в СанПин. Витаминизация блюд проводится ежедневно с фиксацией в журнале.

Обеспечена работа бракеражной комиссии, имеются в наличии журнал бракеража готовой продукции и журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья общеобразовательной организации. Журналы

заполняются регулярно. Замечания по введению журналов не выявлены.

Организация работы родительского контроля – имеется план организации рейдов по контролю качества питания в образовательной организации и акты по итогам рейдов.

Выводы и предложения:

1. Считать работу по организации горячего питания в образовательных организациях удовлетворительной.

2. Продолжить обеспечение пищеблоков необходимым технологическим оборудованием.

3. Усилить контроль со стороны образовательной организации за процессом организации и предоставления горячего питания учащимся поставщиков услуг.

4. Руководителям образовательных организаций (МБОУ СОШ № 10», МБОУ СОШ № 15», МБОУ СОШ № 13», МБОУ СОШ № 21», МБОУ «Пригородная СОШ», МБОУ «Селекционная СОШ»), в которых процент охвата горячим питанием менее 80%, принять дополнительные меры по увеличению процента питающихся учащихся, рассмотреть вопрос влияния организованного питания на здоровье детей, их физическое развитие на родительских собраниях.

5. В журналах бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья указывать конечную дату использования продукта в соответствии с ярлыками срока годности.

По теме «Обеспечение антитеррористической защищенности муниципальных бюджетных образовательных организаций» проверено 15 общеобразовательных организаций, МБДОУ «Детский сад № 43» с филиалами, МБДОУ «ЦТДМ».

В соответствии с Пунктом 24-а «Требований к АТЗ объектов, относящихся к сфере деятельности Министерства просвещения РФ...», утвержденных постановлением Правительства от 02.08.2019 № 1006 (далее - Требования) в образовательных организациях (12 ОО, 1 ДОУ, 1 ДОП) приказом руководителя назначены должностные лица, ответственные за проведение мероприятий по обеспечению антитеррористической защищенности объектов (территорий) и организацию взаимодействия с территориальными органами безопасности, МВД России и Федеральной службы войск национальной гвардии РФ, разработаны планы взаимодействия с территориальными органами безопасности, МВД России и Федеральной службы войск национальной гвардии РФ.

В соответствии с Пунктом 24-б Требования осуществлена разработка планов эвакуации работников, обучающихся и иных лиц, находящихся на объекте (территории), в случае получения информации об угрозе совершения или о совершении террористического акта, планы размещены в холлах на каждом этаже на видном месте с указателями движения к путям эвакуации.

Обеспечение охраны объекта (территории) сотрудниками частных охранных организаций, подразделениями вневедомственной охраны войск национальной гвардии РФ

В 4 образовательных организациях (МБОУ «Лицей № 17», МБОУ «СОШ № 10», МБОУ «СОШ № 15», МБОУ Славгородская СОШ», охрана обеспечивается ЧОП.

В МБОУ ДО «ЦТДМ» (3 здания) и МБОУ «СОШ № 13» (один кабинет) ЧОП «СОКОЛ» обеспечивает автоматизированную охрану объекта.

В соответствии с Пунктом 24-в Требования, на основании Положения о пропускном и внутриобъектовом режимах образовательных организаций обеспечено:

- пропускной и внутриобъектовый режим;
- контроль посещения образовательной организации, ведение журналов учета посетителей;

В соответствии с Пунктом 24-г Требования обеспечено оснащение объектов (территорий) системами передачи тревожных сообщений в подразделения войск национальной гвардии РФ или в систем обеспечения вызова экстренных оперативных служб по единому номеру "112" и поддержание их в исправном состоянии.

В 2020 году услуги «Мобильного телохранителя» прекращены и установлены стационарные КТС за счет средств местного бюджета:

В МБОУ «Новознесенская СОШ» (Заменили 18.11.2020. Оплатили 9200 школа и 9200 сад), в МБОУ «Знаменская СОШ» (10.07.2020г. на сумму 9542.00 руб), в филиале МБОУ «Славгородская СОШ»-«Архангельская ООШ» и Максимовская ООШ-24.09.2020 -18400 рублей, МБОУ «Пригородная СОШ»- (9 300, 00 руб), МБОУ «Семеновская СОШ»(13.10.2020 г.- 36800 рублей), В МБОУ ДО «ЦТДМ» на объекте по ул. Ленина, 164, 17.03.2020 произведена замена «мобильного телохранителя» (на сумму 19084 руб).

В соответствии с Пунктом 24-д Требования по оборудованию объектов (территорий) системами оповещения и управления эвакуацией либо автономными системами (средствами) экстренного оповещения работников, обучающихся и иных лиц, находящихся на объекте (территории), о потенциальной угрозе возникновения

или о возникновении чрезвычайной ситуации:

Объекты оснащены АПС, в МБОУ «Детский сад № 43» требуется оснащение автоматическим эвакуационным освещением при отключении источников света.

В соответствии с Пунктом 24-е Требований с работниками объекта (территории) проводятся практические занятия о порядке действий при обнаружении на объектах (территориях) посторонних лиц и подозрительных предметов, а также при угрозе совершения террористического акта, учебные эвакуационные тренировки в соответствии с локальными актами организации (Приказ, график проведения учебных эвакуаций, акт проведения эвакуации, журнал учета отработки плана эвакуации).

В соответствии с Пунктом 24-е требований по оборудованию на 1-м этаже помещения для охраны с установкой в нем систем видеонаблюдения, охранной сигнализации и средств передачи тревожных сообщений в подразделения войск национальной гвардии Российской Федерации установлено видеонаблюдение:

№	Наименование объекта	Адрес	Наличие системы видеонаблюдения (количество видеокамер).	Наличие постов охраны на входе (есть/нет)	Наличие металлоискателей (стационарные или ручные, количество)
1	МБДОУ "Детский сад № 43"	Алтайский край, г. Славгород, микрорайон 3, стр. 2	Есть 7 камер	Вахтер	Нет
2	МБОУ "Знаменская СОШ"	Алтайский край, г. Славгород, с. Знаменка, ул. Восточная, 4	Есть 16 камер	Вахтер	Нет
3	МБОУ "Лицей № 17"	Алтайский край, г. Славгород, микрорайон 2, строение 32	Есть 14 камер	Есть ЧОП	Есть, ручные 1 шт.
4	МБОУ "Нововознесенская СОШ"	Алтайский край, г. Славгород, с. Нововознесенка, ул. Новая, 70А	Есть 9 камер	Вахтер	Нет
5	МБОУ "Семеновская СОШ"	Алтайский край, г. Славгород, с. Семеновка, ул. Кулундинская, 12	Есть 5 камер	Вахтер	Нет
6	МБОУ "Славгородская СОШ"	Алтайский край, г. Славгород, с. Славгородское, ул. К.Маркса, 258	Есть 10 камер	Есть ЧОП	Нет
7	МБОУ "СОШ № 10"	Алтайский край, г. Славгород, ул. Р.Люксембург, 121	Есть 16 камер	Есть ЧОП	нет
8	МБОУ "СОШ № 13"	Алтайский край, г. Славгород, ул. Первомайская, 194	Есть 6 камер	Есть ЧОП	Нет
9	МБОУ "СОШ № 15"	Алтайский край, г. Славгород, микрорайон 3, строение 1	Есть 13 камер	Есть ЧОП	Есть, ручные 1 шт.
10	МБОУ "СОШ № 21"	Алтайский край, г. Славгород, ул. Розы Люксембург, 2а	Есть 5 камер	Вахтер	Нет
11	Филиал МБОУ "Пригородная СОШ" - "Детский сад № 44" филиал	Алтайский край, г.Славгород, с.Пригородное, ул.Гагарина, 33	Есть 9 камер	Вахтер	Нет

В соответствии с Пунктом 24-л требований обеспечено размещение на объектах (наглядных пособий, содержащих информацию о порядке действий

работников, обучающихся и иных лиц, находящихся на объекте (территории), при обнаружении подозрительных лиц или предметов на объектах (территориях), поступлении информации об угрозе совершения или о совершении террористических актов на объектах (территориях), а также плана эвакуации при возникновении чрезвычайных ситуаций, номеров телефонов аварийно-спасательных служб, территориальных органов безопасности и территориальных органов Федеральной службы войск национальной гвардии РФ.

В соответствии с Пунктом 24-м Требований оснащение объекта (территории) системой наружного освещения: имеется освещение входов в образовательные организации наружным освещением.

Выводы и предложения:

1. Продолжить реализацию планов мероприятий по выполнению «Требований к АТЗ объектов, относящихся к сфере деятельности Министерства просвещения РФ», утвержденных постановлением Правительства от 02.08.2019 № 1006 в установленные сроки.

Председатель Комитета



О.С.Тараненко