

Муниципальное казённое учреждение «Управление образования Агрызского муниципального района Республики Татарстан»
(МКУ «Управление образования»)

ПРИКАЗ

От 09.02.2021 г.

№ 83 - ОД

г. Агрыз

Об итогах проверки питания в школах города Агрыз

В рамках VI сессии Совета Агрызского муниципального района РТ с целью изучения состояния организации питания 8 февраля 2021 года состоялся визит заместителя министра образования А.М. Асадуллиной в общеобразовательные учреждения города Агрыз. В МБОУ СОШ № 2 и МБОУ СОШ № 3 изучена организация питания во время перемены, в гимназии № 1 и МБОУ СОШ № 4 - условия организации питания. В этот день, согласно единому меню, во всех школах был салат из моркови, гречневая каша со сливочным маслом, бифштекс, хлеб, чай с молоком и сахаром.

По итогам изучения:

- В СОШ № 2 соблюдается режим и культура питания, соблюдается температура блюд на линии раздачи, на должном уровне организовано дежурство учителей и учеников. В столовой оформлен стенд с информацией о правильном питании.

- В гимназии № 1 и СОШ № 4 было изучено общее состояние пищеблока и обеденного зала, производственных и складских помещений, наличие и состояние технологического оборудования:

В гимназии № 1 по техническому паспорту не предусмотрены отдельные технологические помещения, что является нарушением санитарных правил. На момент проверки был обнаружен факт хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании с несоответствующей маркировкой.

В МБОУ СОШ № 4 в обеденном зале отсутствует вентиляционная система, что отрицательно влияет на температуру и уровень влажности на пищеблоке.

- в СОШ № 3 выявлены нарушения по культуре питания (хлеб лежит на столе без тарелки, салат раскладывается ложкой классным руководителем в тарелку с кашей, не соблюдая выход порции). Обнаружен факт отсутствия суточной пробы за 6 февраля, что является нарушением санитарных правил.

Согласно данным ТО Роспотребнадзора РТ индекс несъедемости блюд в школах Агрызского района превышает общереспубликанский, одной из причин чего является наличие лишних порций на столах.

На основании вышеизложенного,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем руководителям образовательных организаций:

- привести в соответствие локальные акты, регламентирующие работу школьных столовых и организацию дежурства,
- организовать работу по формированию навыков здорового питания согласно плану (приложение № 1),
- оформить стенды о правильном питании (здоровая и правильная пища, режим питания, профилактика кишечных инфекций, культура питания и поведение учащихся за столом, пирамида здорового питания и др.)

