

В настоящее время в регионе **продолжается проведение внеплановых проверок общеобразовательных организаций** по контролю за организацией питания учащихся 1-4 классов, а **также поставщиков пищевых продуктов в образовательные учреждения** Нижегородской области.

Выявленные нарушения касались **несоблюдения технологии приготовления блюд, требований к качеству и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов, режимных вопросов работы на пищеблоке, полноты прохождения персоналом медицинского осмотра и гигиенического обучения, несоблюдения режима мытья посуды и инвентаря, нарушений по ведению документации и др.**

По итогам проведенных проверок образовательных организаций выдано

316

предписаний. Исполнение предписаний находится на контроле Управления. На текущий момент выполнено 225 предписаний.

В адрес Управления поступили **14** обращений из Общероссийского Народного Фронта.

Три жалобы были перенаправлены в Министерство образования для рассмотрения в соответствии с компетенцией. Из оставшихся

9

обращений

2

подтвердились.

Кроме того, в адрес Управления от родителей поступило **3** обращения, все рассмотрены, факты изложенные в

1

обращении подтвердились.

За выявленные нарушения в общеобразовательных организациях, в том числе по результатам рассмотрения жалоб наложено **308** штрафов на сумму **1 535 500 руб.**

За выявленные нарушения при проверке поставщиков наложено **78** штрафов на сумму

587 000 рублей.

Контрольно-надзорные мероприятия продолжаются.

В ходе проверок общеобразовательных организаций специалистами Управления организовано взаимодействие с представителями родительских комитетов по **вопросам совместного контроля организации питания школьников.**

В каждой из проверенных образовательных организаций организована работа родительского контроля.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в школах оценивается:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.д.;
- условия соблюдения правил личной гигиены;
- состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, использование масок и перчаток;
- количество и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Надзор за школьным питанием в учебном году 2020/2021

Автор: Гаврин О.С.
25.03.2021 09:49 -
