



ГОРОДСКОЙ ОКРУГ УРАЙ
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4

П Р И К А З

15.04.2024

№ 189

Об итогах проверки организации
и качества питания обучающихся

На основании приказа МБОУ средней общеобразовательной школы № 4 от 08.04.2024 № 175 «О проведении проверки организации и качества питания обучающихся», справки-информации по итогам проверки организации и качества питания обучающихся МБОУ средней общеобразовательной школы № 4

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Участникам образовательного процесса принять к сведению справку-информацию по итогам проверки организации и качества питания обучающихся МБОУ средней общеобразовательной школы № 4 (приложение 1).
2. Справку-информацию по итогам проверки организации и качества питания обучающихся направить в ООО «Азбука питания».
3. Снять с контроля приказ «О проведении проверки организации и качества питания обучающихся» № 175 от 08.04.2024 года.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Н.В. Менщикова

Подготовил: Нагорная Л.А.

Исполнил: Нагорная Л.А.

Разлагь: дело, Нагорная Л.А., Чернышева А.Г., Сахауова Р.Г.

СПРАВКА – ИНФОРМАЦИЯ
по итогам проверки организации и качества питания обучающихся
МБОУ средней общеобразовательной школы № 4

Цель проверки: Обеспечение обучающихся качественным и безопасным питанием, совершенствование организации питания, осуществление контроля и решения вопросов, связанных с организацией питания.

Задачи проверки:

1. Контроль за организацией горячего питания обучающихся;
2. Проверка состояния пищеблока, обеденного зала, складских помещений, посуды на предмет соблюдения работниками столовой санитарных норм и правил при организации питания обучающихся;
3. Проверка соответствия выхода готовых блюд (соответствие массы порции раскладке).
4. Проверка ведения журналов учета в соответствии с СанПиН;
5. Контроль за поведением обучающихся в столовой. Присутствие классных руководителей во время приема пищи обучающимися;
6. Контроль за соответствием фактического питания ежедневному и примерному меню на текущий день.
7. Оценка несъедаемости остатков пищи.

Сроки проведения проверки: 12 апреля 2024 г.

Состав комиссии:

Председатель : Нагорная Л.А. – социальный педагог.
Члены комиссии: Ершова С.В. – заместитель директора по УВР;
Курбачева Л.В. – методист;
Филиманчук В.В. – фельдшер школы;

На основании приказа директора МБОУ средней общеобразовательной школы № 4 от 08.04.2024 года № 175 «О проведении проверки организации и качества питания обучающихся» была проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы. В ходе проверки выявлено:

1) График питания обучающихся, утвержденный приказом директора школы располагается в доступных местах – столовая, фойе, учительская. В обеденном зале на видном месте располагается ежедневное меню, согласованное с директором школы и утвержденное директором ООО «Азбука питания».

Для обучающихся 1 смены, согласно графику, завтрак организован в 09.30 час., 10.20 час., 11.10 час., обучающиеся льготных категорий обедают в 11.10 час., 12.45 час., 13.25 час. Обучающиеся 2 смены обедают в 13.25 час., 14.25 час., 15.15 час., обучающиеся льготных категорий получают полдник в 14.25 час., 15.15 час., 16.05 час.

Во время проведения проверки столы накрываются вовремя. Количество накрываемых порций соответствует количеству обучающихся, присутствующих в классе.

2) Состояние пищеблока, обеденного зала, складских помещений, посуды соответствуют санитарным нормам и правилам. Работники столовой соблюдают правила личной гигиены, санитарные нормы и правила при организации питания обучающихся.

После каждого приема пищи производится влажная уборка и дезинфекция полов, сквозное проветривание, столы обрабатываются дезинфицирующим средством. Фельдшер школы ежедневно осуществляет контроль за сроками годности и условиями хранения продуктов, санитарным состоянием пищеблока, осуществляет контроль забора суточной пробы готовой продукции.

3) 12 апреля 2024 года, в меню был включен завтрак для обучающихся 1,4 классов:

Пудинг творожно-манный с молоком сгущенным – 150/30 – 180 гр.

Чай с сахаром – 200

Хлеб пшеничный витаминизированный – 30 гр.

Булочка дорожная – 100 гр.

Было произведено контрольное взвешивание завтраков для обучающихся 1, 4 классов с разных столов. При норме выхода порции пудинга творожно-манного с молоком сгущенным в 180 гр. (5 порций – 900 гр.), пять порций весили – 898 гр. (средний вес – 179,6 гр.), при норме выхода порции булочки дорожной в 100 гр. (5 порций – 500 гр.), пять порций весили – 494 гр. (средний вес -98,8 гр.).

12 апреля 2024 года, в меню был включен обед для обучающихся 2, 3 классов:

Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом, горошком и растительным маслом «Степной» – 60 гр.

Рассольник ленинградский со сметаной и мясом говядины – 210 гр.

Птица запеченная со сметаной – 90 гр.

Макаронные изделия отварные с маслом – 150 гр.

Напиток «Ягодка» (смородина) – 200 гр.

Хлеб пшеничный витаминизированный – 25 гр.

Хлеб ржаной витаминизированный – 25 гр.

Было произведено контрольное взвешивание обедов для обучающихся 2, 3 классов с разных столов. При норме выхода порции салата в 60 гр. (5 порций – 300 гр.), пять порций весили – 320 гр. (средний вес – 64 гр.), при норме выхода порции супа в 210 гр. (5 порций – 1050 гр.), пять порций весили – 1100 гр. (средний вес – 220 гр.), при норме выхода порции макарон в 150 гр. (5 порций – 750 гр.), пять порций весили – 744 гр. (средний вес – 148,8 гр.), при норме выхода порции птицы запеченной в 90 гр. (5 порций – 450 гр.), пять порций весили – 430 гр. (средний вес 86 гр.)

4) В столовой заведены все журналы в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», заполняются своевременно.

5) Во время проверки столовой замечаний по поведению обучающихся в школьной столовой нет. Во время приема пищи присутствовали все классные руководители.

6) Ежедневное меню соответствует примерному двухнедельному меню и соответствует фактическому питанию обучающихся на текущий день.

7) В ходе проверки организации и качества питания обучающихся, была проведена оценка несъедаемости остатков пищи завтраков обучающимися 1, 3к, 4 классов. На момент проверки установлено, что получил питание 198 обучающихся 1, 3к, 4 классов. Отсутствовало 38 детей. Общий объем порций на всех обучающихся составил – 61,4 кг. Общий остаток пищи – 2,4 кг. (4%), что соответствует минимальному показателю.

Выводы:

В ходе проверки выявлено:


1) Признать работу школьной столовой удовлетворительной.


3) Направить справку-информацию по итогам проверки организации и качества питания обучающихся в ООО «Азбука питания».

Комиссия:

 Л.А. Нагорная

 С.В. Ершова

 Л.В. Курбачева

 В.В. Филиманчук