



ГОРОДСКОЙ ОКРУГ УРАЙ
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4

П Р И К А З

21.12.2023

№ 652

Об итогах проверки организации
и качества питания обучающихся

На основании приказа МБОУ средней общеобразовательной школы № 4 от 18.12.2023 № 646 «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. Социальному педагогу Нагорной Л.А. направить в ООО «Азбука питания» письмо о необходимости предоставления ежедневного меню с 18 по 22 декабря 2023 года с учетом замены блюд, согласно письму ООО «Азбука питания» от 01.12.2023.
4. Снять с контроля приказ «О проведении проверки организации и качества питания обучающихся» № 646 от 18.12.2023 года.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Н.В. Менщикова

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). Соответствие фактического питания ежедневному и примерному меню на текущий день;
4. Проверка ведения журналов учета в соответствии с СанПиН;
5. Контроль за поведением работников столовой, школы, обучающихся в столовой. Присутствие классных руководителей во время приема пищи обучающимися;
6. Органолептическая оценка вкусовых качеств блюд, внешний вид блюд;
7. Наличие лечебного или диетического питания;
8. Оценка несъедаемости остатков пищи завтрака обучающихся 1-4 классов;

Сроки проведения проверки: 19 декабря 2023 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;

Аширов Р.Р. - председатель здоровьесберегающей комиссии
Управляющего совета школы;

Артемьева А.В. – специалист по охране труда;

Курласова Т.А. – родитель обучающихся 4-г и 9-г классов;

Галиакберова М.Н. – родитель обучающихся 5-в и 8-в классов.

На основании приказа директора МБОУ средней общеобразовательной школы № 4 от 18.12.2023 года № 646 «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.

Накрывание столов производилось за 5 минут до начала перемены. Дети после звонка приходили на питание, принимали пищу и до звонка на урок покидали столовую, на уроки никто не опоздал, очереди отсутствовали.

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.

В августе 2023 была проведена дератизация, дезинсекция помещений. Согласно акта зоологического обследования территории школы от 30.08.2023 грызунов и насекомых не обнаружено. При визуальном осмотре помещений пищеблока и обеденного зала, также не обнаружено грызунов и насекомых, а также следов их жизнедеятельности.

3) 19 ноября 2023 года, в меню был включен завтрак для обучающихся 1-4 классов:

Перец болгарский в нарезке – 30 гр.

Птица запеченная со сметаной – 80 гр.

Макаронные изделия отварные с маслом – 140 гр.

Чай с лимоном - 200

Хлеб ржаной – 25 гр.

Хлеб пшеничный – 25 гр.

Ежедневное меню соответствует примерному двухнедельному меню, но ежедневное меню не соответствует фактическому питанию обучающихся на текущий день. Имеется письмо ООО «Азбука питания о замене блюд, но данные изменения не внесены в ежедневное меню на текущий день. Согласно письму ООО «Азбука питания» перец болгарский в нарезке – 30 гр. заменен на горошек зеленый консервированный – 30 гр.

Было произведено контрольное взвешивание пяти порций птицы запеченной с макаронными изделиями с разных столов, при норме выхода порции птицы запеченной в 80 гр. (5 порций – 400 гр.), пять порций весили – 392 гр., при норме выхода порции макаронных изделий в 140 гр. (5 порций – 700 гр.), пять порций весили – 695 гр. При норме выхода порции горошка консервированного в 30 гр. (5 порций – 150 гр.), пять порций горошка весили – 151 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. Работники столовой и школы вели себя корректно. Во время приема пищи присутствовали все классные руководители.

6) При органолептической оценке вкусовых качеств блюда было выявлено, что вкус и внешний вид блюда соответствует технологическим картам кулинарных изделий (блюд), комиссия отметила высокие вкусовые качества приготовленного блюда.


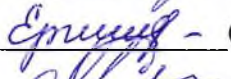




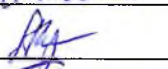

7) В МБОУ СОШ № 4 обучается три ребенка с диагнозом «сахарный диабет», для которых специалистом по диетическому питанию ООО «Азбука питания» разработано специальное диетическое меню.

8) В ходе проверки организации и качества питания обучающихся, была проведена оценка несъедобности остатков пищи завтраков обучающимися 1-4 классов. На момент проверки установлено, что получили питание 214 обучающихся 1, 3к, 4 классов. Отсутствовало 20 детей. Общий объем порций на всех обучающихся составил – 64,2 кг. Общий остаток пищи – 2 кг. (3%), что соответствует минимальному показателю.

Выводы:

- 1) Признать работу школьной столовой удовлетворительной.
- 2) Направить справку-информацию по итогам проверки организации и качества питания обучающихся в ООО «Азбука питания».
- 3) Направить в ООО «Азбука питания» письмо о необходимости предоставления ежедневного меню с 18 по 22 декабря 2023 года с учетом замены блюд, согласно письму ООО «Азбука питания» от 01.12.2023.

Комиссия:

	Л.А. Нагорная
	С.В. Ершова
	Л.В. Курбачева
	В.В. Филиманчук
	Р.Р. Аширов
	А.В. Артемьева
	Т.А. Курласова
	М.Н. Галиакберова