



ГОРОДСКОЙ ОКРУГ УРАЙ
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4

П Р И К А З

28.02.2024

№ 109

Об итогах проверки организации
и качества питания обучающихся

На основании приказа МБОУ средней общеобразовательной школы № 4 от 26.02.2024 № 96 «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. Специалисту по питанию Чернышевой А.Г. направить в ООО «Азбука питания» письмо о необходимости устранении замечаний по результатам проверки организации и качества питания обучающихся в кратчайшие сроки.
4. Всем классным руководителям, в обязательном порядке присутствовать в столовой во время приема пищи обучающимися.
5. Снять с контроля приказ «О проведении проверки организации и качества питания обучающихся» № 96 от 26.02.2024 года.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора школы

С.В. Ершова

Подготовил: Нагорная Л.А.
Исполнил: Нагорная Л.А..
Раздать: 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: 27 февраля 2024 г.

Состав комиссии:

Председатель : Чернышева А.Г. – специалист по питанию.

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;

На основании приказа директора МБОУ средней общеобразовательной школы № 4 от 26.02.2024 года № 96 «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) 27 февраля 2024 года, в меню был включен завтрак для обучающихся 1,4 классов:

Огурцы соленые – 30 гр.

Оладьи из печени – 80 гр.

Пюре картофельное – 140 гр.

Чай с лимоном - 200

Хлеб пшеничный витаминизированный – 25 гр.

Печенье детское (конд изд) – 56 гр.

Яблоки свежие – 150 гр.

Было произведено контрольное взвешивание завтраков для обучающихся 1, 4 классов с разных столов. При норме выхода порции пюре картофельного в 140 гр. (5 порций – 700 гр.), пять порций весили – 668 гр. (средний вес – 133,6 гр.), при норме выхода порции оладьей из печени в 80 гр. (5 порций – 400 гр.), пять порций весили – 362 гр. (средний вес -72,4 гр.) При норме выхода порции огурца соленого в 30 гр. (5 порций – 150 гр.), пять порций огурца весили – 102 гр. (средний вес – 20,4 гр.). **Печенье детское на столах отсутствовало.** При норме выхода порции яблок свежих в 150 гр. (5 порций – 750 гр.), пять порций яблок весили 722 гр. (средний вес – 144,4 гр.).

27 февраля 2024 года, в меню был включен обед для обучающихся 2, 3 классов:

Капуста брокколи отварная – 60 гр.

Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной – 200 гр.

Мясо говядины отварное – 10 гр.

Гуляш из мяса свинины – 100 гр.

Каша гречневая рассыпчатая – 150 гр.

Компот из ягод (вишня) – 200

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 капусты брокколи в 60 гр. (5 порций – 300 гр.), пять порций весили – 328 гр. (средний вес – 65,6 гр.), при норме выхода порции щей с мясом в 210 гр. (5 порций – 1050 гр.), пять порций весили – 1258 гр. (средний вес – 251,6 гр.). При норме выхода порции каши гречневой с гуляшом в 250 гр. (5 порций – 1250 гр.), пять порций каши гречневой с гуляшом весили – 1014 гр. (средний вес – 202,8 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 отсутствовали следующие классные руководители: Масимзаде Н.В. (6-б класс), Гальчук В.А. (7-в класс), Иванова А.С. (9-а класс), Белотелова О.А. (10-а класс), Кирамова Г.Д. (11-б класс).

6) Ежедневное меню соответствует примерно двухнедельному меню но не соответствует фактическому питанию обучающихся на текущий день. **На столах во время завтрака отсутствовало печенье детское (конд изд), во время полдника отсутствовал сок натуральный.**


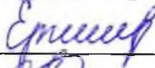
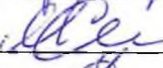

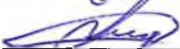
7) В ходе проверки организации и качества питания обучающихся, была проведена оценка несъедобности остатков пищи завтраков обучающимися 1, 3к, 4 классов. На момент проверки установлено, что получили питание 204 обучающихся 1, 3к, 4 классов. Отсутствовало 32 ребенка. Общий объем порций на всех обучающихся составил – 86,7 кг. Общий остаток пищи – 3,5 кг. (4%), что соответствует минимальному показателю.

Выводы:

В ходе проверки выявлено:

- 1) Несоответствие массы порции фактически накрытых блюд, массе порций, указанных в ежедневном меню.
- 2) Несоответствие ежедневного меню фактическому питанию обучающихся на текущий день.
- 3) Признать работу школьной столовой удовлетворительной.
- 4) Направить справку-информацию по итогам проверки организации и качества питания обучающихся в ООО «Азбука питания», а также письмо об устранении замечаний.

Комиссия:


_____ А.Г. Чернышева

_____ С.В. Ершова

_____ Л.В. Курбачева

_____ В.В. Филиманчук

_____ Р.Р. Аширов