



ГОРОДСКОЙ ОКРУГ УРАЙ  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4

---

## П Р И К А З

17.05.2024

№ 234

Об итогах проверки организации  
и качества питания обучающихся

На основании приказа МБОУ средней общеобразовательной школы № 4 от 13.05.2024 № 222 «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. Всем классным руководителям в обязательном порядке присутствовать в столовой во время приема пищи обучающимися.
3. Справку-информацию по итогам проверки организации и качества питания обучающихся направить в ООО «Азбука питания».
4. Снять с контроля приказ «О проведении проверки организации и качества питания обучающихся» № 222 от 13.05.2024 года.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Н.В. Менщикова

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:** 16 мая 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;  
Аширов Р.Р. - председатель здоровьесберегающей комиссии  
Управляющего совета школы;

На основании приказа директора МБОУ средней общеобразовательной школы № 4 от 13.05.2024 года № 222 «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) 16 мая 2024 года, в меню был включен завтрак для обучающихся 1,4 классов:

Огурцы свежие порционно – 30 гр.

Плов с мясом (свинина) – 200 гр.

Чай с сахаром – 200

Хлеб пшеничный витаминизированный – 30 гр.

Апельсина – 100 гр.

Было произведено контрольное взвешивание завтраков для обучающихся 1, 4 классов с разных столов. При норме выхода порции плова в 200 гр. (5 порций – 1000 гр.), пять порций весили – 980 гр. (средний вес – 196 гр.), при норме выхода порции огурца в 30 гр. (5 порций – 150 гр.), пять порций весили – 145 гр. (средний вес -29 гр.).

16 мая 2024 года, в меню был включен обед для обучающихся 2, 3 классов:

Винегрет овощной с соленым огурцом – 60 гр.

Солянка домашняя со сметаной – 200 гр.

Тефтели мясные с луком с соусом красным свинина/говядина – 90 гр.

Пюре картофельное – 150 гр.

Морс ягодный (смородина) – 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 винегрета в 60 гр. (5 порций – 300 гр.), пять порций весили – 305 гр. (средний вес – 61 гр.), при норме выхода порции супа в 200 гр. (5 порций – 1000 гр.), пять порций весили – 1020 гр. (средний вес – 204 гр.), при норме выхода порции пюре в 150 гр. (5 порций – 750 гр.), пять порций весили – 760 гр. (средний вес – 152 гр.), при норме выхода порции тефтели 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 отсутствовали следующие классные руководители – 6-б класс – Масимзаде Н.В., 8-а класс – Гиззатова Г.И., 10-а класс -Белотелова О.А., 11-б класс – Кирамова Г.Д.

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

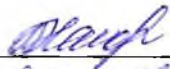
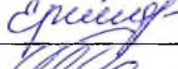



7) В ходе проверки организации и качества питания обучающихся, была проведена оценка несъедаемости остатков пищи завтраков обучающимися 1, 3к, 4 классов. На момент проверки установлено, что получил питание 219 обучающихся 1, 3к, 4 классов. Отсутствовало 17 детей. Общий объем порций на всех обучающихся составил – 78,8 кг. Общий остаток пищи – 3,1 кг. (4%), что соответствует минимальному показателю.

#### **Выводы:**

В ходе проверки выявлено:

- 1) Признать работу школьной столовой удовлетворительной.
- 2) Всем классным руководителем в обязательном порядке присутствовать в столовой во время приема пищи обучающимися.
- 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  
 Р.Р. Аширов