



ГОРОДСКОЙ ОКРУГ УРАЙ
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4

П Р И К А З

12.03.2024

№ 127

Об итогах проверки организации
и качества питания обучающихся

На основании приказа МБОУ средней общеобразовательной школы № 4 от 06.03.2024 № 122 «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. Всем классным руководителям, в обязательном порядке присутствовать в столовой во время приема пищи обучающимися.
4. Снять с контроля приказ «О проведении проверки организации и качества питания обучающихся» № 122 от 06.03.2024 года.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора школы

С.В. Ершова

Подготовил: Нагорная Л.А.
Исполнил: Нагорная Л.А.,
Раздагь: 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: 11 марта 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;

Саданова Е.Ю. – председатель Управляющего совета школы.

На основании приказа директора МБОУ средней общеобразовательной школы № 4 от 06.03.2024 года № 122 «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 состояние пищеблока, осуществляет контроль забора суточной пробы готовой продукции.

3) 11 марта 2024 года, в меню был включен завтрак для обучающихся 1,4 классов:

Бутерброд горячий с сыром – 60 гр.

Каша (пшено, рис) жидкая молочная с маслом сливочным – 200 гр.

Чай с сахаром – 200

Груши – 150 гр.

Хлеб пшеничный витаминизированный – 30 гр.

Было произведено контрольное взвешивание завтраков для обучающихся 1, 4 классов с разных столов. При норме выхода порции бутерброда в 60 гр. (5 порций – 300 гр.), пять порций весили – 286 гр. (средний вес – 57,2 гр.), при норме выхода порции каши с маслом в 200 гр. (5 порций – 1000 гр.), пять порций весили – 1084 гр. (средний вес -216,8 гр.) При норме выхода порции груши в 150 гр. (5 порций – 750 гр.), пять порций груш весили – 834 гр. (средний вес – 166,8 гр.).

11 марта 2024 года, в меню был включен обед для обучающихся 2, 3 классов:

Салат из свежих помидоров и огурцов, перца с маслом растительным – 60 гр.

Суп картофельный с мясными фрикадельками – 200 гр.

Плов с говядиной – 220 гр.

Компот из смеси сухофруктов – 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 – 316 гр. (средний вес – 63,2 гр.), при норме выхода порции супа в 200 гр. (5 порций – 1000 гр.), пять порций весили – 1100 гр. (средний вес – 220 гр.), при норме выхода порции плова в 220 гр. (5 порций – 1100 гр.), пять порций весили – 934 гр. (средний вес – 186,8 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: Гальчук В.А. (7-в класс), Иванова А.С. (9-а класс), Котельникова Н.С. (9-б класс), Белотелова О.А. (10-а класс), Мамаева И.Т. (10-б класс), Кирамова Г.Д. (11-б класс).

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


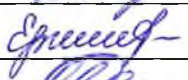


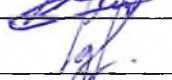

7) В ходе проверки организации и качества питания обучающихся, была проведена оценка несъедаемости остатков пищи завтраков обучающимися 1, 3к, 4 классов. На момент проверки установлено, что получил питание 201 обучающийся 1, 3к, 4 классов. Отсутствовало 35 детей. Общий объем порций на всех обучающихся составил – 88,4 кг. Общий остаток пищи – 3,5 кг. (4%), что соответствует минимальному показателю.

Выводы:

В ходе проверки выявлено:

- 1) Признать работу школьной столовой удовлетворительной.
- 2) 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
 Е.Ю. Саданова