



ГОРОДСКОЙ ОКРУГ УРАЙ
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4

П Р И К А З

17.01.2024

№ дл

Об итогах проверки организации
и качества питания обучающихся

На основании приказа МБОУ средней общеобразовательной школы № 4 от 15.01.2024 № 21 «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 устранения 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» № 21 от 15.01.2024 года.
6. 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 января 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;

Артемьева А.В. – специалист по охране труда;

На основании приказа директора МБОУ средней общеобразовательной школы № 4 от 15.01.2024 года № 21 «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 января 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 – 903 гр., при норме выхода порции оладьей из печени в 80 гр. (5 порций – 400 гр.), пять порций весили – 306 гр. При норме выхода порции огурца соленого в 30 гр. (5 порций – 150 гр.), пять порций огурца весили – 104 гр. При норме выхода порции печенья детского в 56 гр. (5 порций – 280 гр.), пять порций печенья весили – 185 гр. При норме выхода порции яблок свежих в 150 гр. (5 порций – 750 гр.), пять порций яблок весили 876 гр.

16 января 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 – 315 гр., при норме выхода порции щей с мясом в 210 гр. (5 порций – 1050 гр.), пять порций весили – 1142 гр. При норме выхода порции каши гречневой с гуляшом в 250 гр. (5 порций – 1250 гр.), пять порций каши гречневой с гуляшом весили – 1187 гр.

В ходе проверки было выявлено, что отсутствуют технологические карты кулинарного изделия (блюда) на следующие блюда:

848 – Каша пшено-рис жидкая молочная с маслом сливочным

975 – Мандарины

444 – Плов с мясом (говядина)

990 – Рис припущенный с овощами

1060 – Шницель из птицы

854,01 – Чай с шиповником

75 – Салат Ръжик

515,03 – Шашлык из курицы

893,01 – Жаркое по домашнему (свинина)

935 – Йогурт порционный

2998 – Курник с курицей

942,04 – Сочень с творогом из песочного теста

1618 – Яблоко свежее

705,03 – Напиток из плодов шиповника без сахара

4.3. – Омлет натуральный фаршированный зеленым горошком

В технологических картах кулинарных изделий (блюд) выявлены следующие несоответствия:

894.01 – Хлеб пшеничный, наименование в ТТК не совпадает в примерном меню

897 – Хлеб пшеничный, наименование в ТТК не совпадает с примерным меню

1147 – Хлеб пшеничный, наименование в ТТК не совпадает с примерным меню

1148 – Хлеб ржаной, наименование в ТТК не совпадает с примерным меню
907,01 – Тефтели мясные с луком с соусом красным. В меню указано (свинина + говядина) в технологической карте в наименовании сырья указана только свинина, говядина не указана
1194,01 – Бифштекс «Любительский» в ТТК в наименовании сырья указана говядина, а в меню свинина
914 – Кисломолочный продукт. В меню указан снежок, а в ТТК кефир и йогурт
1604 – Кисломолочный напиток. В ТТК указан кисломолочный продукт, а в меню кефир
938,03 – Плюшка Московская, в ТТК указано повидло, просили заменить ТТК без повидла
97 – Сыр порциями в технологической карте выход готового блюда не соответствует примерному меню

Технологические карты кулинарного изделия (блюда) не имеют единого оформления (на одних картах печать ООО «Азбука питания» стоит в левом верхнем углу, на других в конце документа на подписи технолога, во многих технологических картах отсутствует подпись технолога.

В некоторых технологических картах указан выход массы порции только на один возраст (либо на 1-4 классы, либо на 5-11 классы)

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: Вахрушев Г.М. (5-г класс), Масимзаде Н.В. (6-б класс), Гальчук В.А. (7-в класс), Гиззатова Г.И. (8-а класс), Иванова А.С. (9-а класс), Кирамова Г.Д. (11-б класс).

6) Ежедневное меню соответствует примерному двухнедельному меню и 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 получили питание 207 обучающихся 1, 3к, 4 классов. Отсутствовало 29 детей. Общий объем порций на всех обучающихся составил – 99,57 кг. Общий остаток пищи – 3 кг. (3%), что соответствует минимальному показателю.

Выводы:

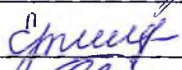
В ходе проверки выявлено:

- 1) Грубые нарушения несоответствия массы порции фактически накрытых блюд, массе порций, указанных в ежедневном меню.
- 2) Отсутствие технологических карт на некоторые блюда, согласно примерному меню.
- 3) Несоответствие информации в технологических картах с примерным меню.
- 4) Признать работу школьной столовой удовлетворительной.
- 5) Направить справку-информацию по итогам проверки организации и качества питания обучающихся в ООО «Азбука питания», а также письмо об устранении замечаний.


Комиссия:




Л.А. Нагорная




С.В. Ершова




Л.В. Курбачева



В.В. Филиманчук



Р.Р. Аширов



А.В. Артемьева