



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОРОД ДЕСНОГОРСК» СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

22.11.2024

№ 448

По результатам проверки
организации питания обучающихся в
школьной столовой

В соответствии с планом с планом работы школы в период с 11.11.2024г. по 20.11.2024г. в школе была проведена проверка организации питания обучающихся в школьной столовой в целях проведения планомерной и целенаправленной работы по обеспечению учащихся школы горячим питанием, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, охраны жизни и здоровья школьников. Проверка осуществлялась комиссией в составе: Басова Е.Д., ответственный по питанию – председатель комиссии; Ямникова Е.В., инженер по ОТ – член комиссии; Рожкова Т.Д., председатель профкома – член комиссии; Павлючкова М.С., социальный педагог – член комиссии; Безбородова М.А., член родительского комитета – член комиссии.

Проверка показала, что для здорового рациона питания школьников используются витаминные препараты, йодированная соль. При приготовлении блюд используется двадцатидневное меню; на каждый вид продукции имеется технико-технологическая карта. Организовано питание для различных категорий обучающихся (бесплатное и платное). Все продукты хранятся в соответствии с требованиями хранения. Перед приготовлением продукты обрабатываются. Оборудование, инвентарь соответствуют требованиям и обрабатываются специальными растворами после использования. Все работники столовой соблюдают правила и инструкции по ОТ и личную гигиену, работают в спецодежде и используют средства индивидуальной защиты. По итогам проверки была составлена справка (справка прилагается).

На основании вышеизложенного

п р и к а з ы в а ю:

1. Считать работу по обеспечению и организации здорового питания учащихся в школе хорошей.
Ответственная: Николаец В.Д., зав. производством.
3. Результаты проверки обсудить на совещании при директоре школы.
Ответственная: Басова Е.Д., ответственный по питанию.
Срок: до 30.11.2024г.

Директор школы

С приказом ознакомлены:

О.А. Конохова

Е.Д. Басова

Л.С. Герус

СПРАВКА
по результатам тематического контроля
«Организация питания обучающихся»

Проверка проводилась в соответствии с приказом № 428 от 08.11.2024г.

Цель: контроль организации и анализ качества питания в целях проведения планомерной и целенаправленной работы по обеспечению учащихся школы горячим питанием, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, охраны жизни и здоровья школьников.

Метод: проверка документации, практическое взвешивание и взятие проб, собеседование.

В соответствии с планом работы школы в период с 11.11.2024г. по 20.11.2024г. был проведен тематический контроль «Организация питания обучающихся».

Проверка осуществлялась комиссией в следующем составе:

- Басова Е.Д., ответственный по питанию – председатель комиссии;
- Ямникова Е.В., инженер по ОТ – член комиссии;
- Рожкова Т.Д., председатель профкома – член комиссии;
- Павлючкова М.С., социальный педагог – член комиссии;
- Безбородова М.А., член родительского комитета – член комиссии

В ходе работы было изучено:

1. Использование:
 - а) использование технико – технологических карт;
 - б) использование примерных вариантов завтраков двадцатидневного меню для обучающихся;
 - в) использование йодированной соли для приготовления горячих завтраков и обедов;
 - г) наличие в рационе питания школьников витаминных препаратов и витаминизированных напитков.
2. Взятие проб на определение:
 - а) качества приготовления пищи;
 - б) практического выхода (взвешивание).
3. Проверка:
 - а) сроков реализации продукции;
 - б) хранения продуктов питания;
 - в) хранения и уничтожения продуктовых отходов.
4. Соблюдение:
 - а) санитарно – гигиенических норм при обработке оборудования, приспособлений, инвентаря, столовых приборов, продуктов питания перед приготовлением горячих завтраков, обедов и после;
 - б) санитарно – гигиенических требований работниками столовой при приготовлении пищи (личная гигиена).

Результаты проверки следующие (в соответствии с планом-заданием):

- 1.1. В столовой на все виды продукции имеются технико-технологические карты, ведется строгое соблюдение технологии приготовления блюд, сбалансированности рациона по содержанию белков, жиров, углеводов, калорийности.
- 1.2. Имеется в наличии и используется в работе двадцатидневное меню для приготовления завтраков и обедов. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, разработанным на период не менее двух недель. Обеспечивается соответствие примерного меню и фактического питания. Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий допускается в строгом соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №11 САНПИН 2.3/2.4.3590-20).

1.3. Организация питания осуществляется в строгом соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.4. В рационах питания детей и подростков предусмотрена специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. (Используется йодированная соль, витаминные препараты (витамин С) и витаминизированные напитки (соки), фрукты (яблоки, груши, бананы, мандарины и т.п.), свежие овощи (огурцы, помидоры), готовые завтраки из гречневой крупы с натуральным минерально-витаминным комплексом.)

1.5. Размещено в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, на сайте школы) следующая информация:

- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.1. За истекший период 2024 – 2025 учебного года пищевых отравлений не зарегистрировано, жалоб нет. Качество приготовления соответствует нормам СанПиН, регулярно контролируется медицинским работником и родителями обучающихся 1-4 классов согласно графика проведения родительского контроля.

2.2. Практический выход продукции соответствует нормам:
(меню от 20 ноября 2024г.)

Завтрак - 1-4 классы, льготные категории 5-11 классы, платники

Наименование	Выход 1-4 классы	Выход п/п, м/об, ОБЗ	Калорийность
Котлета из говядины	1/75	1/65	221,3
Каш пшенная	1/150	1/150	225,8
Икра кабачковая	1/50	1/50	31,2
Кисель из концентрата	1/200	1/200	26,3
Хлеб йодированный	1/40	1/40	87,6

Обед - льготная категория (дети - инвалиды)

Наименование	Выход	Калорийность
Суп из овощей	1/250	89,0
Жаркое по-домашнему	1/200	318,0
Салат из свеклы отварной	1/60	45,6
Чай с сахаром	1/200	26,8
Хлеб йодированный	2/40	175,2

3.1. Организовано питание для следующих категорий обучающихся:

- обучающихся 1-4 классов бесплатным горячим питанием (горячий завтрак) в размере 77,32 рублей на одного обучающегося за счет средств федерального бюджета, бюджета Смоленской области и местного бюджета;
- обучающихся 5-11 классов из малоимущих семей горячим питанием (горячий завтрак) в размере 70,00 рублей на одного обучающегося за счет средств бюджета Смоленской области;

- обучающихся 5-11 классов из семей граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации, горячим питанием (горячий завтрак) в размере 70,00 рублей на одного обучающегося за счет средств бюджета Смоленской области;
- детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов - обучающихся 5-11 классов (за исключением обучающихся 5 – 11 классов из малоимущих семей) горячим питанием (горячий завтрак) в размере 70,00 рублей в день на одного обучающегося за счет средств местного бюджета;
- детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов - обучающихся 1-11 классов горячим питанием (горячий обед) в размере 90,00 рублей в день на одного обучающегося за счет средств местного бюджета;
- обучающихся 5-11 классов (за исключением детей с ОВЗ, детей-инвалидов, детей из малоимущих семей) горячим питанием (горячий завтрак) из расчета 70,00 рублей на одного обучающегося за счет родительских средств.

4.1. Все продукты реализуются в установленные сроки. Продуктов с просроченными сроками реализации нет.

4.2. Хранятся продукты в соответствии с требованиями хранения: в холодильнике – мясные и молочные продукты (1^о соответствует нормам), в кладовой на полках - сыпучие продукты хранятся в сухом вентилируемом помещении на поддонах, овощи хранятся в ящиках в специально отведенном месте.

4.3. Продуктовые отходы нейтрализуют хлорной известью и выносят в мусоросборник.

5.1. При обработке оборудования, инвентаря, приспособлений используются моющие и чистящие средства, соответствующие требованиям.

Продукты перед приготовлением обрабатываются под струей холодной воды. Яйца перед приготовлением обрабатываются мыльным раствором, затем под струей холодной воды. Столы обрабатываются раствором хлорной извести 1 раз в день; после каждого приема пищи - протираются салфеткой, смоченной в горячей воде. Все оборудование, приспособления, инвентарь - промаркированы в соответствии с требованиями и хранятся в специально отведенных местах.

5.2. Работники столовой соблюдают санитарно-гигиенические требования и личную гигиену во время приготовления пищи; использование спецодежды и средств индивидуальной защиты соответствует Перечню, прохождение периодического медицинского освидетельствования работников - 1 раз в год.

Во время проверки школьной столовой недостатков выявлено не было. Все работники столовой справляются со своими должностными обязанностями, соблюдают инструкции по ОТ при работе на оборудовании. Инструктажи по ОТ проводятся регулярно – 1 раз в 3 месяца. Все оборудование столовой имеет заземление. Материалы, из которых изготовлены инвентарь и приспособления соответствуют требованиям СанПиН.

Предложения:

1. Отметить хорошую организацию питания обучающихся.

Справку составила ответственный по питанию



Е.Д. Басова