

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа п. Зеленоборск»

ПРИКАЗ

29.05.2023г.

№ 84/1

**Об итогах проведения тематического контроля за организацией горячего питания**

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании плана внутри школьного контроля на 2021-2022 учебный год, «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», приказом от 10.05.2023г. №73/2 «О проведении тематического контроля за организацией горячего питания совместно с родительской общественностью», в целях обеспечения социальных гарантий обучающихся, охраны и укрепления их здоровья, создания необходимых условий для предоставления качественного, сбалансированного питания учащимся, упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы с 11.05 по 29.05.2023 года был проведен тематический контроль. На основании Справки по итогам проверки, Актов проверки качества организации питания и Чек – листов проверки качества организации питания (Приложение 1,2,3)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заведующему хозяйством (столовая) Исуповой С.В. продолжить контроль за процессом приготовления горячих блюд, за соблюдением выхода готовой продукции, не допуская перевеса и недовеса готовой продукции. **Срок – постоянно.**
2. Классным руководителям 1-11 классов педагогам, дежурным администраторам:
  - 2.1. Не допускать вынос обучающимися пищевых продуктов за пределы столовой. **Срок – постоянно.**
  - 2.2. Следить за дисциплиной обучающихся в столовой. **Срок – постоянно.**
  - 2.3. Проводить просветительскую работу с обучающимися и родителями о культуре питания. **Срок – постоянно.**
3. Медицинскому работнику В.В.Губеевой продолжить контроль за организацией питания в ОО, в том числе за качеством поступающих продуктов, приготовлением пищи **ежедневно**
4. Снять с контроля приказ директора школы от 10.05.2023г. №73/2 «О проведении тематического контроля за организацией горячего питания совместно с родительской общественностью» в связи с его исполнением.

Директор школы

  
О.М.Калугина

Исполнитель: заместитель директора по ВР  
Смагина Татьяна Анатольевна,  
Телефон 47207

С приказом ознакомлены:

Ключникова Л.А. \_\_\_\_\_

Смагина Т.А.  \_\_\_\_\_

## **Справка по итогам тематического контроля за организацией горячего питания совместно с родительской общественностью**

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании плана внутри школьного контроля на 2021-2022 учебный год, «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», приказом от 10.05.2023г. №73/2 «О проведении тематического контроля за организацией горячего питания совместно с родительской общественностью», в целях обеспечения социальных гарантий обучающихся, охраны и укрепления их здоровья, создания необходимых условий для предоставления качественного, сбалансированного питания учащимся, упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы, соблюдения САНПиН по питанию обучающихся с 11.05 по 29.05.2023 был проведен тематический контроль. В контроле приняли участие:

- Смагина Т.А. – заместитель директора по воспитательной работе;
- Кадырова Г.А. – социальный педагог;
- Губеева В.В. – медицинский работник школы;
- Пагадаева Е.А. – член ОРК;
- Паничева Т.С. – член ОРК;
- Кривоногов А.С. – член Совета отцов.

Представителями родительской общественности заполнены Чек –листы проверки качества организации питания и Акты посещения помещений для приема пищи (школьной столовой).

Проведена проверка условий по сохранению здоровья учащихся, качества питания, соблюдения САНПиН по питанию учащихся, визуальный осмотр окружающей обстановки помещения столовой, чистота обеденного зала, место раздачи пищи и др.

Качество и технология приготовления блюд соответствует норме СанПиН 2.4.5.2409-08

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Выход блюд соответствует возрасту, калорийность рациона питания составляет 63-90 % установленного дневного рациона. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. Администрацией ОО ведется ежедневный мониторинг через сайт Мониторинг питания РФ. Ежедневно на сайт ОО размещается меню.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует СанПиН «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно.

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. Все продукту имеют документы, подтверждающие качество.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой и оборудованием. В ОО уделяется особое внимание правильному хранению продуктов. В

школе имеются отдельные помещения, холодильники, предназначенные для хранения разного вида продуктов. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарногигиенических норм.

Питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком во время 2-ой, 3-ей и перемен – завтрак. В 12.00 начинается обед льготной категории. За каждым классом закреплены столы с посадочными местами. Мебель в обеденном зале соответствует СанПиН, сертифицированная. Организовано дежурство по столовой учащихся школы. Раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену сотрудниками столовой.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утвержденное руководителем ОО, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кондитерских изделий. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы медицинским работником, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Медицинский работник следит за организацией питания в ОО, в том числе за качеством поступающих продуктов, приготовлением готовой пищи ежедневно.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню в основном соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

Педагоги сопровождают учащихся в столовую для приема пищи.

Руки всех учащихся и педагогов перед входом в столовую обрабатываются антисептическими средствами.

**Выводы и предложения:** питание обучающихся МБОУСОШ п.Зеленоборск осуществляется в соответствии с нормативными документами. Администрацией школы осуществляется административно – общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно – гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком, организовано дежурство детей в столовой. По итогам контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента. Положительные моменты проверки: наличие документов по организации питания, удовлетворительное санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому меню, удовлетворительные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима. Несоответствий и нарушений в ходе проверок не выявлено. По итогам контроля родители отметили, что организация питания в учреждении на достаточно высоком уровне.

Сегодня недостатком в организации питания школьников является меню, которое составляется с учетом физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, калорийности, а современные дети не готовы есть полезную и здоровую еду. Культура питания в большинстве семей отсутствует, поэтому отмечается большое количество отходов.

**Предложения:** Все родители высказали предложение об организации работы по продаже буфетной продукции.

Справку составила заместитель директора по ВР Смагина Т.А.

### **Справка по итогам ВШК горячего питания**

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании плана внутри школьного контроля на 2022-2023 учебный год, приказа МБОУСОШ п.Зеленоборск от 10.05.2023г. №73/2 «О проведении тематического контроля за организацией горячего питания совместно с родительской общественностью», в целях обеспечения социальных гарантий обучающихся, охраны и укрепления их здоровья, создания необходимых условий для предоставления качественного, сбалансированного питания обучающимся, упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся школы был проведён тематический контроль за организацией горячего питания с 11.05.2023г по 29.05.2023 года.

Цель контроля: выявление создания условий по сохранению и укреплению здоровья обучающихся, соблюдения САНПиН по организации питания школьников сотрудниками школьной столовой.

Проверяемое направление - деятельность классных руководителей 1-11 классов по организации питания:

- контроль за питанием обучающихся;
- своевременное заполнение заявки на питание обучающихся;
- своевременное ведение табелей на питание классными руководителями;
- организация дежурства в столовой.

В ходе проверки было выявлено следующее:

классные руководители ежедневно подают заявку на питание, где отмечают обучающихся, питающихся в столовой льготно и не льготно. Табель питания льготной и не льготной категории классными руководителями ведется систематически и предоставляется в бухгалтерию школы. Также в случае несоответствия данных заявки, табеля и электронного журнала (посещаемость и получение оценок учениками) составляется служебная записка с указанием причины. Служебная записка передаётся в бухгалтерию школы.

Дети в столовую сопровождаются классными руководителями, которые следят за порядком во время приёма пищи. В классных коллективах назначаются дежурные по столовой, которые убирают посуду со столов, поправляют скамейки, наводят порядок на закрепленной обеденной территории. Дежурство находится под контролем классных руководителей, чьё присутствие является обязательным.

При входе в столовую работник обрабатывает антисептическим средством руки детям и взрослым. Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды. Также имеются ёмкости с дозаторами с жидким мылом и электрополотенца.

Замечания:

- не все педагоги и не всегда делают замечания обучающимся, которые выносят продукцию без упаковки, фрукты и кусочки хлеба за пределы школьной столовой,
- не у всех обучающихся привиты навыки культурного приема пищи (не пользуются салфетками, вытирают руки об одежду, пальцами достают из тарелки с пищей ингредиенты блюда, перебирают хлеб в общей тарелке для хлебной продукции, разговаривают во время приёма пищи с «набитым ртом» и др.),
- имеются случаи, когда «еда холодная» (со слов детей),
- в отходы ученики уносят большое количество несъеденной пищи, в том числе и фрукты,
- не все обучающиеся соблюдают правила поведения в столовой, позволяют себе бегать с пустой посудой или горячим блюдом, не все дети говорят «спасибо» за завтрак и обед.

### **Рекомендации классным руководителям:**

1. Считать работу классных руководителей по организации горячего питания удовлетворительной.
2. Продолжить контроль по недопущению выноса обучающимися продукции без упаковки, фруктов и хлеба за пределы столовой.
3. Продолжить разъяснительную работу с детьми по соблюдению правил личной гигиены, этикета при приеме пищи, привитию эстетических норм общественного питания.
4. Вести систематическое наблюдение и контроль за поведением учеников в столовой в целях безопасности и профилактики травматизма.

Справка составлена социальным педагогом Кадыровой Г.А.

29.05.2023г.