

Справка

по итогам проверки организации питания учащихся
в МАОУ города Нягани СОШ № 14

Цель проверки:

1. Организация предоставления горячих завтраков и обедов учащимися в МАОУ г. Нягани СОШ №14.
2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
3. Наличие документов по организации питания и их оформления.
4. Сроки хранения и реализация продуктов питания, товарное соседство.
5. Качество приготовления пищи и выход отпускаемых порций, соответствие порций нормативным предписаниям.
6. Анализ меню (завтрак, обед).

Срок проверки: 30 сентября 2024 г. время 11.00, 14.10 часов

Состав комиссии:

Директор

Ответственный за организацию питания

фельдшер школы

заместитель директора по ВР

О.В.Перминова

Л.Б.Бабина

Ю.Л.Кочева

Н.С. Баранова

В ходе проверки установлено:

1. Учащиеся питаются в соответствии с утвержденным графиком питания (приказ № 725-о от 31 августа 2023 года «Об организации учебно-воспитательного процесса в МАОУ города Нягани СОШ № 14 в 2023-2024 учебном году»). График составлен в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утвержденные постановлением Главного государственного врача России от 28.09.2020 года), СП 2.4.3648 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры».

Продолжительность перемен 20 минут. Сопровождение обучающихся в столовую согласно утвержденного графика осуществляется классными руководителями.

Учет посещаемости учащихся, в том числе и льготной категории, осуществляется классными руководителями под контролем социального педагога.

Учащиеся льготной категории питаются 2 раза в день.

Стоимость питания для учащихся 1-4 классов 1 смены составляет 166 руб., для учащихся 1-4 классов 2 смены составляет 248 рублей, 5-11 классов - 65 рублей, а для детей льготной категории (малообеспеченные, многодетные, находящиеся под опекой и попечительством, дети со статусом ОВЗ, дети из числа детей-инвалидов) — из расчета 414 рублей.

Общий процент охвата горячим питанием 100%.

2. Имеются документы на льготное питание детей из многодетных семей и детей с ОВЗ, детей-инвалидов, детей из семей мобилизованных граждан. Составлены списки обучающихся льготных категорий. По состоянию на 30 сентября 2024 года имеется график организации питания. Ежедневное меню размещается предварительно на сайте школы. Перспективное меню также размещено на сайте школы.

3. Столовая МАОУ г. Нягани СОШ № 14 обслуживается МУП МО г. Нягань «Комбинат питания». На стенде в обеденном зале вывешивается ежедневно меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов и их калорийность. В том числе меню ежедневно размещается на официальном сайте школы. Столовая ежедневно обеспечена буфетной продукцией в виде выпечки и соков. Столовая работает ежедневно до 17.00 часов. Санитарные требования соблюдаются неукоснительно в течение всего учебного дня.

Влажная дезинфицирующая уборка предусмотрена после каждой перемены, в том числе и мытье полов. В обеденном зале чисто и уютно. Накрытие столов начинается непосредственно перед началом перемены.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные, хлеборезка).

4. В столовой ведется бракеражный журнал. Товарное соседство, реализация продуктов соблюдаются строго. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

В посудомоечном цеху имеется достаточное количество моющих средств. Дополнительный контроль за санитарным состоянием школы осуществляется медицинским работником школы:

- Ежедневно проверяется качество приготовления блюд, берутся пробы, срок хранения которых в холодильнике 48 часов;
- Медицинские книжки персонала пищеблока находятся на рабочем месте. Мед.осмотры работники столовой проходят своевременно.
- Журнал ежедневного мед.осмотра соответствует требованиям нормативных документов.

На сегодняшний день, т. е. на 30 сентября 2024 г.:

На завтрак для общей категории 1-4 классы 1 смена на меню идет:

Яйца вареные – 40 гр. 1 штука
Каша молочная рисовая – 200/5 гр
Бутерброд горячий с сыром – 43 гр
Яблоко свежее – 120 гр.
Каша с молоком и витамином Витошка – 200 гр
Хлеб пшеничный – 20 гр

На завтрак для общей категории 1-4 классы 2 смена на меню идет:

Салат из свежих огурцов – 60 гр
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом говядины и зеленью – 217 гр.
Тефтели мясные 2 вариант – 60/30 гр
Картофельное пюре – 150 гр
Шоколад Аленка – 1 шт
Сок – 200 гр
Хлеб витаминный – 20 гр
Хлеб дарницкий – 30 гр

На завтрак для общей категории 5-11 классы на меню идет:

Каша молочная рисовая – 150/5 гр
Сыр порционно – 10 гр
Оладьи – 35 гр
Чай с сахаром - 200/5 гр
Хлеб пшеничный – 25 гр.

Для детей льготной 1-4 классов категории на завтрак и обед идет:

Яйца вареные – 40 гр. 1 штука
Каша молочная рисовая – 200/5 гр
Бутерброд горячий с сыром – 43 гр

Яблоко свежее – 120 гр.
Каша с молоком и витамином Витошка – 200 гр
Хлеб пшеничный – 20 гр

Салат из свежих огурцов – 60 гр
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом говядины и зеленью – 217 гр.
Тефтели мясные 2 вариант – 60/30 гр
Картофельное пюре – 150 гр
Шоколад Аленка – 1 шт
Сок – 200 гр
Хлеб витаминный – 20 гр
Хлеб дарницкий – 30 гр

Для детей льготной 5-11 классов категории на завтрак и обед идет:

Яйца вареные – 40 гр. 1 штука
Каша молочная рисовая – 200/5 гр
Бутерброд горячий с сыром – 33 гр
Яблоко свежее – 150 гр.
Каша с молоком и витамином Витошка – 200 гр
Хлеб пшеничный – 20 гр

Салат из свежих огурцов – 100 гр
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом говядины и зеленью – 252 гр.
Тефтели мясные 2 вариант – 70/30 гр
Картофельное пюре – 180 гр
Шоколад Аленка – 1 шт
Сок – 200 гр
Хлеб витаминный – 30 гр
Хлеб дарницкий – 40 гр

Для контрольного взвешивания взято 5 порций. Выход порций соответствует нормам, указанным в меню завтрака и обеда.

Витаминация блюд производится регулярно витамином С.

С учетом возраста учащихся в примерном меню 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 и кулинарных изделий.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Количество отходов по состоянию на 30.09.2024 года после питания обучающихся 1 и 2 смены составляет 18% от общего количества.

30.09.2024 года проведен контроль соответствия поданных фактических заявок с электронным журналом. По состоянию на 30.09.2024 года во всех классах в электронном журнале проставлены льготы по питанию. Фактическая заявка соответствует заявке, поданной в электронном журнале.

30.09.2024 года организован сбор табелей по питанию. Выявлено несоответствие ведения табеля и фактических заявок на питание. Все замечания исправлены в ходе проверки.

Подписи:

_____ Бабина Л.Б
_____ Кочева Ю.Л.
_____ Баранова Н.С.

Директор

О.В,Перминова