

**Ханты-Мансийский автономный округ-Югра**  
**Советский район**  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**«Средняя общеобразовательная школа**  
**п. Коммунистический»**

**П Р И К А З**

«25 » декабря 2023 г.  
п. Коммунистический

№ 343

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

В соответствии с планом внутришкольного контроля на 2023-2024 учебный год, с приказом от 23.11.2023г. №312 «О проведении тематического контроля за организацией горячего питания совместно с родительской общественностью», с целью обеспечения условий по сохранению здоровья учащихся, качества питания, соблюдения САНПиН по питанию учащихся в период с 20.12 по 25.12.2023 года был проведен тематический контроль

На основании справки по итогам проверки, акта по результатам проверки (приложение 1,2)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Заведующей столовой Мужиковой Н.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:
  - 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 класса и родителями о культуре питания. Срок — постоянно.
  - 2.4. Гирш Е.Н., организовать силами школьного медиацентра «Время первых» работу по популяризации здорового питания в 3 четверти.
3. Медицинскому работнику Габдулхаевой Ж.В. продолжить контроль за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, приготовлением пищи. Срок- ежедневно.
4. Снять с контроля приказ директора школы от 23.11.2023 г. №312 «О проведении внутришкольного контроля за организацией горячего питания совместно с родительской общественностью» в связи с его исполнением.

Директор МБОУСОШ п.Коммунистический



С.А.Фалина

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

На основании приказа от 23.11.2023г. №312 «О проведении тематического контроля за организацией горячего питания совместно с родительской общественностью», с целью обеспечения условий по сохранению здоровья учащихся, качества питания, соблюдения СанПиН по питанию учащихся с 20 по 25 декабря 2023 г. был проведен тематический контроль.

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, информационные стенды.

Качество и технология приготовления блюд соответствует норме СанПиН 2.4.5.2409-08 Выход блюд на завтрак соответствует возрасту, калорийность рациона питания и составляет 25 % установленного суточного рациона. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

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», меню безопасно и разнообразно.

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

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

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой и оборудованием. В школе уделяется особое внимание правильному хранению продуктов: имеются отдельные помещения, холодильники для хранения разного вида продуктов.

Питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком. За каждым классом закреплены столы с посадочными местами. Раздача блюд начинается за 5 — 7 минут до звонка на перемену сотрудниками столовой. Все сотрудники столовой используют СИЗ.

Ежедневно на информационном стенде вывешивается, утверждённое директором школы меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия блюд. Также ежедневно меню размещается на школьном сайте.

Медицинский работник следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, приготовлением готовой пищи ежедневно, о чем соответствуют записи в бракеражном журнале.

#### **Выводы:**

1. Дети моют руки перед входом в столовую, дисциплина в столовой хорошая, педагоги сопровождают обучающихся в столовую и присутствуют во время приема пищи;
2. Контрольное блюдо присутствует.
3. Отбор блюд проводится ежедневно.
4. Бракеражный журнал заполнен.
5. В столовой чисто, уютно, зал проветрен.

#### **Замечания:**

1. Некоторые обучающиеся не едят, порция остается практически нетронутой, что говорит о том, что у обучающихся не сформирована культура питания.

#### **Предложения:**

1. Заведующей столовой Мужиковой Н.В. продолжить контроль за процессом приготовления горячих блюд, за соблюдением выхода готовой продукции, не допуская перевеса и недовеса готовой продукции.
2. Классным руководителям 1-11 классов:
  - 2.1. не допускать вынос обучающимися пищевых продуктов за пределы столовой.
  - 2.2. Следить за дисциплиной обучающихся в столовой.
  - 2.3. Проводить просветительскую работу с обучающимися класса и родителями о культуре правильного и здорового питания.
  - 2.4. Гирш Е.Н., организовать силами школьного медиацентра «Время первых» работу по популяризации здорового питания в 3 четверти.
3. Медицинскому работнику Габдулхаевой Ж.В. продолжить контроль за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, приготовлением пищи. Срок-ежедневно.

25.12.2023 г.

Справку составила:

Цанько С.А., замдиректора по ВР

