

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Верхнепокровская средняя общеобразовательная школа  
имени Героя Социалистического Труда В.Т. Роменских»  
Красногвардейского района  
Белгородской области

ПРИКАЗ

17.10.2024 г.

№ 237/02

«Об итогах проведения мониторинга качества питания  
в школьной столовой»

Согласно приказу образовательного учреждения, плану профилактической работы по организации здорового питания и плану работы комиссии общественного контроля за организацией питания учащихся на 2024-2025 учебный год с 10.10.2024 года по 15.10.2024 года членами комиссии в составе Алехиной Ольги Ивановны, заместителя директора, Куркиной Юлии Дмитриевны, члена родительского комитета (медицинского работника), члена комиссии, Лобачевой Елены Викторовны, члена родительского комитета, социального педагога, Заздравных Максима Николаевича, председателя Управляющего совета и родительского комитета, Поган Богдана Васильевича, члена Совета отцов, члена комиссии, Поповой Ольги Васильевны, председателя профсоюзной организации осуществлялся контроль за организацией питания в школьной столовой.

Была изучена документация, проведен осмотр и проба приготовленной продукции, проведены беседы с работниками столовой, учащимися, проведено анкетирование родителей и детей на предмет удовлетворенности организацией питания в школе. В ходе проверки было проведено три посещения столовой (10.10.24 -обед, 11.10.24 и 14.10.24 г. –завтрак и обед). Составлены акты обследования.

В ходе проверки комиссия установила следующее:

1. Питание в школьной столовой организовано в соответствии с приказом по школе «Об организации горячего питания учащихся в 2024-2025 учебном году» и положением о рациональном питании. Блюда готовятся в школьной столовой из продукции поставляемой поставщиками.

Комиссия проверила качество поступающей продукции, наличие сертификатов и других сопроводительных документов. В ходе проверки установлено, что все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия, соответствуют нормам САНПИН.

2. Члены комиссии проконтролировали выполнение норм СанПиНа:

а) разработанное и утвержденное 10-ти дневное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. соответствует требованиям и разработано дифференцировано по возрастным группам обучающихся (7-11, 12-18 лет).



Было отмечено, что в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Взвешивание порционных блюд показало, что масса порций соответствует требованиям санитарных правил и заявленному в утвержденном меню.

б) на сайте школы в разделе «Школьная столовая» и в обеденном зале имеется ежедневного меню, утвержденное руководителем школы с указанием сведений об объеме блюд и названия кулинарных изделий;

в) имеются технологические карты блюд;

Было отмечено, что производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Члены комиссии произвели контроль отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы и её хранение осуществляет шеф-повар – Попкова Светлана Петровна в соответствии с рекомендациями по отбору проб.

г) включение в рацион питания молока (200 мл);

е) наличие и ведение в соответствии с СанПиНами необходимой документации: Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал здоровья, Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, Журнал учета температурного учета холодильного оборудования, Журнал посещаемости учащимися столовой, Журнал регистрации неисправного технологического оборудования, Журнал по утилизации пищевых отходов, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, Журнал вынужденной замены блюд, Ведомость контроля за рационом питания.

Комиссия выяснила, что все перечисленные журналы ежедневно ведутся и своевременно заполняются.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

### 3. Организация питания обучающихся.

Члены комиссии отметили наличие информационных стендов и наглядных материалов в обеденном зале. Информация о питании в школе размещена на официальном сайте учреждения в разделе «Школьная столовая. Питание».

Во время обеда посадка всех обучающихся в обеденном зале выдержана отдельно по классам. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы, время приема пищи составляет на завтрак 20 минут, обед – 20 минут, интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 часов. Питание осуществляется в одну смену. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного



накрытия столов дежурными учениками, а для учащихся 1-2 классов – поваром.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением специальных моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Вся столовая посуда для приготовления I, II, III блюд и приборы имеют соответствующую маркировку.

В моечной установлены 5 раковин-моек и ванна с подводкой холодной и горячей воды. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, хлеборезка, овощерезка, электросковорода, 2 электромясорубки, 2 плиты, 2 котла, 2 водонагревателя, 3 холодильника и 1 морозильная камера, пароконвектомат). Часть оборудования устарела и требует замены (плита с духовкой). Для сохранения температуры на раздаточном столе не работают мармиты.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью на 80 посадочных мест, позволяющей проводить её обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. При организации питания используется стеклянная и керамическая посуда (тарелки, блюда, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Для мытья рук установлены 3 раковины, две электросушилки, на раковинах стоит жидкое мыло. Замечанием является отсутствие теплой воды в кранах для мытья рук, осуществляется подача только холодной воды в кранах.

Проверка установила, что запрещенные продукты в питании детей не используются, полуфабрикаты исключены. В целях оздоровления организована С-витаминизация с включением в меню чая с лимоном. Добавление витаминных добавок в питание не осуществляется по причине отказа родителей.

4. Мониторинг удовлетворенности питания в школьной столовой. Анализ анкетирования учащихся и родителей.

Всего в анкетировании приняло участие 69 учащихся 1-11 классов, 97%, и соответственно их родители (законные представители) данных обучающихся. 2 учащихся 4 класса отсутствовали по причине болезни в школе и не участвовали в анкетировании.

Родители, не входящие в состав комиссии, заполняли анкеты со слов своих детей.

Анализ анкетирования учащихся и родителей показал, что

1) Удовлетворены качеством питания в школе – 67 чел. - 98% учащихся и родителей;



- в основном удовлетворены-1 учащийся (1%) и 1 родитель,
- есть отдельные замечания -1 учащийся (1%) и 1 родитель.

2) Удовлетворены меню, по которому организовано питание в школе – 66 учащихся (97%) и 67 родителей(98%);

- в основном удовлетворены-2 (2%) учащихся и 1 родитель (1%),
- есть отдельные замечания -1 (1%) учащийся и 1 родитель (1%).

3) Знание расположения информации об организации питания в школьной столовой;

- видели информацию на стендах -52 учащихся (75%) и 32 родителя (46%),

- на сайте видят информацию – 43 учащихся (62%), 57 родителей (83%),
- не видел-1 учащийся (1%).

4) Соответствует ли установленным режим питания требованиям школы: (завтрак – на первой перемене; обед – после окончания 4 урока; продолжительность перемены, отведенной для завтрака или обеда, достаточна для спокойного приема пищи),

- соответствует – 69 чел.,100% учащихся и родителей.

5) Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой – 67 чел., 68% учащихся и родителей,

- частично – 2 учащихся и 2 родителя (2%).

6) Удовлетворены качеством приготовления пищи - 61 учащийся (88%) и 63 родителя (91%);

- частично –8 учащихся (12%) и 6 родителей (9%)

7) Качество питания в школе (в столовой) оценено

- отлично - 50 учащихся (72%) и 53 родителя (77%);
- хорошо – 15 учащихся (22 %) и 13 родителя (19%);
- удовлетворительно -3 учащихся (5%) и 3 родителя (4%);
- затрудняюсь ответить - 1 учащихся (1%).

Результаты анкетирования показали, что удовлетворенность родителей и детей организацией питания в школьной столовой остается на хорошем уровне.

Также комиссией были изучены пожелания детей и родителей по улучшению качества питания.

На основании вышеизложенного и справки «Об итогах проверки организации питания в школьной столовой в 2024-2025 учебном году» **приказываю:**

1. Бракеражной комиссии активизировать работу по осуществлению контроля за качеством приготовленных блюд и весом порций.

2. Классным руководителям провести в ноябре 2024 года дополнительные беседы с учащимися по рациональному питанию и соблюдению правил поведения в столовой, ознакомить с информационными стендами школьной столовой.

3. Шеф-повару Попковой С.П. проанализировать результаты анкетирования родителей и учащихся, по возможности учесть пожелания родителей и учащихся при формировании меню.


4. Директору школы ходатайствовать перед Управлением образования о замене и пополнении технологического оборудования в столовой.













5. Рассмотреть результаты проверки организации питания на заседании Управляющего совета и общешкольном собрании в октябре 2024 года.

6. Алехиной О.И. совместно с членами комиссии общественного контроля за организацией питания учащихся провести повторный мониторинг организации питания и удовлетворенности питанием в апреле 2025 года.

7. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:  Поданева Е.А.

С приказом ознакомлены: 

	Алехина О.И.		Шишкина Л.В.
	Попова О.В.		Лапкина О.И.
	Есакова С.В.		Ломакина Т.Ф.
	Бульга С.Н.		Юрьева О.В.
	Лопатина В.И.		Шишкина В.В.
	Овчинникова Н.И.		
	Попкова С.П.		