

МБОУ СОШ № 111 г. Минеральные Воды Проверка организации горячего питания

Положение об организации платного питания учащихся МБОУ СОШ № 111 г. Минеральные Воды утверждено приказом директора № 208-од от 23.08.2023.

В школе организовано платное питание, которое включает продукцию собственного производства (блюда и мучные изделия) и покупные товары (буфетную продукцию) – пирожки, ватрушка, хачапури с сыром, гребешок с повидлом, кекс, сок фруктовый. Меню продукции собственного производства и буфетной продукции утверждено директором Учреждения и размещено на стенде в обеденном зале.

Меню на период с 01 сентября по 26 мая 2025 г. утверждено директором школы согласованного с начальником ТОУ Роспотребнадзора в Ставропольском крае в г. Пятигорске и начальником управления образования г. Минеральные Воды. В меню цены на буфетную продукцию указаны в рублях и копейках.

Питание обучающихся МБОУ СОШ № 111 осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, на основании которого составляется ежедневное.

Инвентаризацией продуктов питания по состоянию на 17 марта 2025 г. в кладовой у материально-ответственного лица шеф-повара Синтюрина Елена Александровна отклонения фактического наличия продуктов питания от учетных данных не было выявлено:

- недостача продуктов питания отсутствуют,
- излишки продуктов питания отсутствуют.

Горячее льготное питание в школе организовано для обучающихся следующих льготных категорий:

- обучающиеся 1-4 х классов (всего 257 человека, из них питается 257, обучающийся с ОВЗ- 10 человек находящийся на индивидуальном обучении на дому и получает компенсацию за двухразовое питание- 1 человек);
- обучающиеся 5-11 классов – 10 человек из малоимущих семей, 12 человек дети участников СВО;
- обучающиеся со статусом ОВЗ - 4 человек из числа 1-4 классов получают 2-х кратный прием пищи (завтрак и обед);
- обучающиеся со статусом ОВЗ - 6 человек из числа 5-11 классов получают 2-х кратный прием пищи (завтрак и обед).

В группе продленного дня 27 человек обедает за наличный расчет.

Ежедневное меню в школе соблюдается, в день проверки соответствует 7 дню цикличного меню.

При проверке организации работы школьного буфета применяемые наценки до 25% соответствуют нормативам, превышений торговых наценок не выявлено. В обеденном зале вывешен перечень буфетной продукции на 2024-25 учебный год. Соблюдаются сроки годности и условия хранения

буфетной продукции. Проводилось контрольное взвешивание готовой продукции (котлета из птицы). Недовес составил 0,25 % (средний вес котлеты составил 98,6 гр. при норме 100 гр.), допустимая норма отклонения $\pm 5\%$.

Технология приготовления блюд и изделий соблюдается. Вся необходимая нормативно-техническая документация на пищеблоке ведется. Имеются в наличии калькуляционные и технологические карты. Ежедневно ведется учет питающихся детей из разных льготных категорий. Своевременно составляются меню-раскладки по числу питающихся детей. Талоны на пищеблок поступают от классных руководителей.

Все необходимые журналы на пищеблоке заполнены:

- Бракеражный журнал готовой продукции;
- Бракеражный журнал сырой продукции;
- Гигиенический журнал по сотрудникам;
- Журнал учета температурного режима холодильников;
- Журнал измерения температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал измерения температуры готовой продукции;
- Журнал температуры сотрудников;
- Журнал учёта работы рециркуляторов в обеденном зале и на пищеблоке.
- Периодичность проведения уборки, мойки и дезинфекции пищеблока.
- Журнал проведения С-витаминизации .

На момент проверки отклонений от установленной дозировки вводимого препарата аскорбиновой кислоты до физиологических норм не выявлены:

с 7 до 11 лет - 60 мг/сутки;

с 12 лет и старше 70 мг/сутки.

При входе в обеденный зал установлены раковины для мытья рук, имеются жидкое мыло, бумажные полотенца.

На момент проведения проверки проводилось предварительное накрытие столов для обучающихся начальных классов. График питания обучающихся в школе соблюдает. Температура подачи блюд соблюдается. На момент проверки (09:00 часов) все блюда обеда были готовы. Нарушены сроки реализации горячих блюд для обучающихся во вторую смену (должны реализовываться в течении 2-х часов с момента приготовления).

Требования к столовой и кухонной посуде соблюдаются, тарелки не имеют трещин, сколов и других дефектов.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, технологическое оборудование в рабочем состоянии. Холодильное оборудование в рабочем состоянии в достаточном количестве. Все холодильное оборудование обеспечено термометрами, имеет удовлетворительное санитарное состояние.

Все весо-измерительное оборудование на пищеблоке поверено и промаркировано, используется по назначению.

Принципы товарного соседства при хранении продуктов соблюдаются. Продуктов с истекшим сроком реализации в школе не выявлено. Помещения

для хранения сухой и сыпучей продукции оборудованы термометрами и гигрометрами. Товарные ярлыки и бирки сохранены на весь сыпучий товар и хранятся до окончания срока реализации. Выборочно проверялись пищевые продукты на сроки годности и условия хранения. Все продукты на пищеблоке школе свежие. Товарно-сопроводительные документы имеются на все виды сырья и товаров.

Все сотрудники пищеблока обеспечены санитарной одеждой, средствами индивидуальной защиты, работают в перчатках. Средства для обработки рук имеются в наличии в обеденном зале и в помещениях пищеблока. Медицинские книжки предоставлялись на всех сотрудников пищеблока, все необходимые медосмотры пройдены.

Суточные пробы готовой продукции подписаны, оставлены в полном объеме, хранятся в отдельном холодильнике. Температурный режим хранения суточных проб соблюдается, термометр в холодильнике имеется.

В школе имеется программа производственного контроля, заверенная печатью и подписью директора Учреждения. В рамках программы производственного контроля проводятся лабораторно-инструментальные исследования.

Школой заключен договор на оказание услуг по дератизации, профилактической дезинсекции Учреждения и на проведение акарицидной обработки территории школы.

Также между школой и медицинской организацией заключён договор №23/21 от 05.02.2021 о совместной деятельности.

Общее санитарное состояние учебных кабинетов, спортивного зала и санузлов удовлетворительное.

Члены комиссии:

Кобзарь И.Ю. 

Крыль С.А. 

Гнидая Т.С. 

Карнаухова Е.С. 