

СПРАВКА

по организации питания на 2023-2024 учебный год

«19» сентября 2023 г.

Цель: результаты работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ СОШ № 20 в 2023-2024 учебном году.

Согласно плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания были проведена проверка по мероприятиям.

Ответственный за организацию питания заместитель директора по административно-хозяйственной работе Овчарик Т.Н.

Председатель комиссии: директор МБОУ СОШ № 20 Летина Э.Е.

Питание организовано в 1-11 классах согласно утвержденному примерному циклическому меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет (завтрак) обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях системы Управления образования муниципального образования Абинский район осенне-зимний, весенний период от 01 сентября 2023 года. Учащимся 1-4 классов предоставляется бесплатное питание с 01.09.2023 года. Компенсационные выплаты на удешевление горячего питания детей производится на основании приказов директора:

- от 1 сентября 2023 года № 45/1 «Об организации мероприятий по предоставлению мер социальной поддержки детям военнослужащих, призванных по мобилизации, добровольцев, принимающих участие в специальной военной операции в Вооруженных Силах Российской Федерации»;

- от 5 сентября 2023 года № 50 «Об организации питания обучающихся из многодетных семей в 2023 – 2024 уч.г.»;

-от 5 сентября 2023 года № 49 «Об организации мероприятий по предоставлению бесплатного горячего двухразового питания обучающимся МБОУ СОШ № 20 с ограниченными возможностями здоровья, получающими очное образование в 2023 – 2024 уч.» ;

- от 5 сентября 2023 года № 48 Об организации мероприятий по предоставлению бесплатного горячего двухразового питания обучающимся МБОУ СОШ № 20 детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, получающим среднее общее образование в 2023-2024 учебном году очно»;

Процент питания детей по категориям – 100%.

Услуги по организации горячего питания в МБОУ СОШ № 20 оказывает индивидуальный предприниматель Пономаренко Руслан Александрович, действующий на основании Свидетельства ОГРНИП 319237500069800 согласно контракта № 2023.213569 от 24.07.2023 года. Оказание услуг осуществляется в срок с 1 сентября 2023 года по 25 декабря 2023 года.

Результаты работы комиссии

по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ СОШ № 20 в 2023-2024 учебном году

по состоянию на 19 сентября 2023 года

I. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные	Наличие результата по мероприятию
1	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания или их копиями, с учетом требований пункта 6.11 Технического задания.	ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	удовлетворительно
2	Контроль и заполнение документации: - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; - журнал бракеража готовой кулинарной продукции; - журнал здоровья; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, представители исполнителя (услуги питания).	Имеется удовлетворительно
3	Заказ продуктов питания. Объем услуг, указываемых в Заявках (определять с учетом анализа фактической посещаемости объектов Заказчика за истекший период).	1 раз в неделю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии	Исполняется в срок согласно потребности по текущему меню.

	Сведения о предстоящем плановом отсутствии обучающихся.			Предоставляются классными руководителями в срок
4	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	Удовлетворительно Наличие документов присутствует
5	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневного меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	Удовлетворительно Наличие суточных проб имеется
6	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	1 раз в неделю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	Целевое исполнение
7	Контроль за техническим обслуживанием устройств раздачи воды в соответствии с рекомендациями предприятия-изготовителя. Санитарная обработка устройств раздачи воды должна осуществляться не реже 1 раза в 3 месяца.	1 раз в три месяца	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, повар, специалисты ЖКХ.	Визуальный осмотр. Состояние удовлетворительное замечаний нет
8	Контроль рациона питания учащихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерного меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному меню.	ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, повар.	Удовлетворительное Рацион питания соответствует действующему примерному меню
9	Контроль за оформлением отчетов документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием.	в конце каждого месяца	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	Удовлетворительно соответствует

10	Проверка правильности расчетов за питание	в конце каждого месяца	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, повар, директор БОУ СОШ № 20.	удовлетворительно
11	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов.	в конце каждого месяца	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	Удовлетворительно соответствует
12	Проверка соблюдения требований СанПин у оборудованию, инвентарю.	в начале каждого полугодия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	
13	Контроль за температурным режимом в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»)	1 раз в неделю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, представитель поставщика (повар).	Удовлетворительно соблюдается
14	Контроль за доставкой продуктов. (доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий режима хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием	ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	Удовлетворительно Соответствует требованиям

	специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта.			
15	Контроль за массой порционных блюд. (Масса порционных блюд должна соответствовать массе порций, указанных в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.)	1 раз в неделю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	Удовлетворительно Соответствует
16	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	1 раз в неделю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	Удовлетворительно Соответствует
17	Контроль за обеспечением поверки и клеймением весового оборудования и пищеблока.	в начале учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	
18	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение сан.гигиенического требования.	1 раз в месяц	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	26.09.2023 год.

II. Методическое обеспечение.

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные	Наличие результата по мероприятию
1	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	1 раз в месяц	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	26.09.2023г.
2	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	на постоянной основе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	0
3	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	Конец учебного года.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	
4	Рассматривать обращения обучающихся и или их законных представителей по вопросам качества и /или порядка оказания исполнителем услуг по организации горячего питания в школе	на постоянной основе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	
5	Анализ практики организации дежурства в столовой.	в конце каждого полугодия	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	

III. План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой.

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные	Наличие результата по мероприятию
1	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	Осуществляется удовлетворительно
2	Эстетическое оформление зала столовой	по необходимости	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	
3	Замена устаревшего оборудования	по необходимости, при наличии денежных средств	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	Потребность в замене посудомоечной машины, покупки холодильника, новой электроплиты на 6 конфорок – подготовить заявку в УО, на выделение средств
4	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием исполнителем ресурсов (электроэнергия, водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение).	1 раз в месяц	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	На основании условий заключенного договора № 2023.213569 от 24.07.2023 года между «Заказчиком» МБОУ СОШ № 20 и «Исполнителем» предоставление услуг горячего питания ИП Пономаренко компенсации от аренды помещения и использования ресурсов

				ожидаем в октябре месяце текущего года
5	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные) дезинфекционные мероприятия.	по необходимости	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	На основании заключенного договора № 51 от 09.01.2023 года с ООО «Гигиена» дератизационные работы (профилактические и истребительные) дезинфекционные мероприятия проводятся регулярно.

IV. Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся.

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные	Наличие результата по мероприятию
1	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	В течении текущего месяца	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	Согласно утвержденной в МБОУ СОШ № 20 плана проведения классных часов
2	Проведение анкетирования среди учащихся 1-10 классов по вопросам качества и организации питания в школе	декабрь апрель	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	
3	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	1 раз в четверть	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.	Классные руководители

Выводы и рекомендации:

1. Продолжить работу по организации питания увеличивая количество учащихся до 100%.
2. По проведенному контролю провести анализ проведенного мероприятия с приложением результатов проведенной проверки и необходимой разъяснительной работы (при необходимости).

Зам. директора по АХР



Овчарик Т.Н.