

Российская Федерация  
Ханты - Мансийский автономный округ- Югра  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа п. Таёжный».  
(МБОУСОШ п Таежный)

**ПРИКАЗ**

«14» октября 2024 г.

№ 614

г. п. Таежный

**Об итогах проведения тематического контроля  
« Организация питания обучающихся МБОУСОШ п. Таежный»**

На основании приказа по школе от 01.10.2024 года № 614 «О проведении тематического контроля « Организация питания обучающихся МБОУСОШ п. Таежный» в целях обеспечения контроля за организацией и качеством питания проведен тематический контроль с участием родительской общественности . Результаты контроля отражены в справке об итогах тематического контроля « Организация питания обучающихся» от 09.10.2023 года ( приложение). На основании результатов изложенных в вышеуказанной справке **приказываю:**

- 1.Отметить исполнение сотрудниками столовой требований СанПиН по организации питания обучающихся и соблюдению санитарно-гигиенических требований в условиях распространения инфекционных заболеваний, обеспечение температурного режима
- 2.Указать поварам на несоблюдение выхода горячих блюд из мяса
3. Заведующему производством Скрябиной Анне Александровне уделять особое внимание выходу готовых блюд из мяса.
3. Заведующему производством Скрябиной Анне Александровне уделять особое внимание выходу готовых блюд из мяса.
- 3.Снять с контроля приказ по школе от 29.09.2023 года № 595 « О проведении тематического контроля « Организация питания обучающихся МБОУСОШ п. Таежный»
- 4.Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Василькову Надежду Павловну.

Директор



А.В. Герасимова

Рассылка:  
Заместитель директора по ВР-1экз.

В дело № 03-03 за 2023г.-1 экз.



**Справка**  
**«Об итогах проведения тематического контроля**  
**« Организация питания обучающихся МБОУСОШ п. Таежный»**  
**от 10.10.2024 года**

На основании приказа по школе от 01.10.2024 года № 614 «О проведении тематического контроля « Организация питания обучающихся МБОУСОШ п. Таежный» в целях обеспечения контроля за организацией и качеством питания проведен тематический контроль с участием родительской общественности в период с 02.10 по 06.10. 2023 года в соответствии с утвержденным планом – заданием.

В работе комиссии приняли участие  
Селиванова Ольга Юрьевна, председатель Управляющего Совета  
Мусина Ирина Фанзатовна, представитель Управляющего Совета,  
Гладких Анастасия Васильевна, представитель Управляющего Совета,  
Громова Нина Николаевна, представитель Управляющего Совета,  
Лапина Любовь Аркадьевна, представитель Управляющего Совета

**Результаты контроля:**

№	Направление контроля	Результат
1	Организация горячего питания:	Питание обучающихся в период проведения контроля соответствовало утвержденному меню, проведенные пробы готовых блюд, температура готовых блюд соответствует требованиям СанПиН. Температура: 03.10.2023 года ( завтрак) Котлеты рубленые из птицы, запеченные с маслом - 66,6 С. град, 03.10.2023 года ( обед) Суп гороховый- 78,3 град, Рагу- 70С 05.10..2023 года ( обед) Суп лапша с помидорами- 75,3С. Капуста тушеная- 55С
2	Выход готовых блюд	Взвешивание готовых блюд ( случайная выборка) показало, что выход блюд не всегда соответствует заявленной массе в утвержденном меню. - 03.10.2023 года ( завтрак) Бутерброд с сыром – 34,4 ( при норме 20,15) Котлеты рубленые из птицы, запеченные с маслом - <u>100 грам,9 перевес-5 гр)</u> Макаронные изделия- 149, 6 гр 03.10.2023 года ( обед) Салат с огурцом и луком- 62,4гр, Суп гороховый- 247 гр, Зразы рубленые- -95,2 гр ( недовес- 4,8гр) Рагу- 150 С 05.10..2023 года ( обед) Котлеты из мяса- 89.6 гр,



		Салат из свежих помидоров- 60,8 гр Суп лапша с помидорами- 250 гр. Пюре картофельное-100.8гр Капуста тушенная- 50 гр
3	Витаминизация:	03.10.2023 года ( завтрак) Чай с лимоном, компот с аскорбиновой кислотой 03.10.2023 года ( обед) Салат с огурцом и луком Грушевый сок 05.10..2023 года ( обед) Салат из свежих помидоров компот из яблок с аскорбиновой кислотой
4	Соблюдение сотрудниками столовой требований Сан ПиН в условиях распространения инфекционных заболеваний	Сотрудники столовой работают в перчатках, головных уборах, специальная одежда – чистая.

**Вывод:**

Организация питания обучающихся МБОУСОШ п. Таежный ведется в соответствии с требованиями норм СанПиН и локальными актами школы. Готовые блюда соответствуют утвержденному меню, температурный режим соответствует меню. По выходу готовых блюд сделано замечание при приготовлении блюд из мяса ( 03.10. 2023 – котлеты и зразы перевес или недовес на 5гр).

**Предложения:**

1.Отметить исполнение сотрудниками столовой требований СанПиН по организации питания обучающихся и соблюдению санитарно-гигиенических требований в условиях распространения инфекционных заболеваний, обеспечение температурного режима

2.Указать поварам на несоблюдение выхода горячих блюд из мяса

3. Заведующему производством Скрыбиной Анне Александровне уделять особое внимание выходу готовых блюд из мяса.

4.Снять с контроля приказ по школе от 01.10.2024 года № 614 « О проведении тематического контроля « Организация питания обучающихся МБОУСОШ п. Таежный»

Заместитель директора по ВР

Н.П. Василькова