

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА БЕЛОГОРСК

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И ДЕЛАМ МОЛОДЁЖИ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА БЕЛОГОРСК»

ПРИКАЗ

21.12.2016 года

г. Белогорск

№ 1977

Об итогах проведения проверки
организации питания в
общеобразовательных организациях
г Белогорск

В соответствии с планом работы Муниципального казённого учреждения «Комитет по образованию и делам молодёжи Администрации города Белогорск» на 2016 год, в целях усиления контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях г Белогорск в период с 19.12.2016 по 21.12.2016 проведена проверка организации питания

приказываю:

1. Информацию об итогах проверки принять к сведению (приложение).
2. Руководителям общеобразовательных организаций:
 - 2.1. провести анализ работы школьной столовой с учётом данных анкет обучающихся;
 - 2.2. в срок до 01.02.2017 разработать технологические карты кулинарных изделий (блюд) в соответствии с утверждённым меню, п 6.11 и приложением № 5 СанПин 2.4.5.2409-08 и представить для анализа в материальную группу МКУ КОДМ.
3. Руководителю материальной группы (Л.П. Лепехина) провести анализ технологических карт, информацию о результатах представить в срок до 09.02.2017.
4. Директору МАОУ «Школа № 4 города Белогорск» (Ю.С. Чарей) провести мероприятия по увеличению охвата горячим питанием обучающихся общеобразовательной организации.
5. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя председателя МКУ КОДМ г Белогорск Е.В. Гамаеву.

Председатель МКУ КОДМ
г Белогорск



И.А. Губина

СПРАВКА

по результатам проверки организации питания в общеобразовательных организациях г Белогорск

Проверку проводили:

1. Е.В. Гамаева - заместитель, председателя МКУ КОДМ г Белогорск;
2. Ж.Н.Мелконян – главный юрисконсульт МКУ КОДМ г Белогорск;
3. Специалисты материальной группы.

При проведении проверки присутствовали: Е.В. Сергеева, директор МАОУ «Гимназия № 1 города Белогорск»; Т.С. Мохова, директор МАОУ «Школа № 3 города Белогорск», Ю.С. Чарей, директор МАОУ «Школа №4 города Белогорск»»; Е.А. Шкурина, директор МАОУ «Школа №5 города Белогорск»; Е. Б. Пахоменко, директор МАОУ «Школа №10 города Белогорск»; Е.В. Рудой, директор МАОУ «Школа № 11 города Белогорск»; Ю.А. Цеподой, директор МАОУ «Школа №17 города Белогорск»; Н.А. Лотова, директор МАОУ «Школа № 200», Е.В. Зорина - и.о. директора МАОУ «Школа № 201 города Белогорск».

Цель проверки: усиление контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях г. Белогорск,

Время проверки: с 19.12.2016 по 21.12.2016

На основании приказа МКУ КОДМ г. Белогорск от 15.12.2016 года № 1914 «О проведении проверки организации питания в общеобразовательных организациях города Белогорск» проведен контроль за организацией питания в школьных столовых. В ходе проверки были изучены:

- Нормативные документы, регулирующие процесс организации питания в образовательных учреждениях; журнал С – витаминизации; наличие меню на стендах; бракеражные журналы ;наличие контрольного блюда и проб; хранение продуктов; соответствие графика выдачи пищи режиму питания (Ж.Н.Мелконян – главный юрисконсульт МКУ КОДМ г Белогорск);
- ассортимент приготовленных блюд; соответствие норм списания продуктов питания технологическим картам; методы определения стоимостиготавливаемых блюд (специалисты материальной группы);
- анкеты учащихся общеобразовательных организации (Е.В. Гамаева - заместитель, председателя МКУ КОДМ г Белогорск).

Выявлено следующее:

1. Ж.Н.Мелконян – главный юрисконсульт МКУ КОДМ г Белогорск

Во всех образовательных организациях имеются следующие документы:

1. Положение об организации питания;
2. Положение о бракеражной комиссии;
3. Приказ «О создании бракеражной комиссии»;
4. План работы бракеражной комиссии;

5. Приказ «Об организации питания»;
6. Приказ «Об утверждении десятидневного меню»;
7. Приказ «О назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб»;
8. Документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих продуктов;
9. Технологические карты на приготавливаемые блюда;
10. Журнал С – витаминизации;
11. Меню на стендах;
12. Бракеражные журналы;
13. График работы столовых, график выдачи пищи.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с требованиями, сроки годности продуктов не нарушены. Во всех образовательных организациях в наличии контрольные блюда и суточные пробы.

Наценка на продукцию (товары) питания, реализуемые в общеобразовательных организациях не превышает 30%, что соответствует требованиям.

II. Л.П. Лепёхина, руководитель материальной группы ЦБ

1. Ассортимент блюд для организации горячего питания в общеобразовательных организациях представлен несколькими видами салатов, первыми блюдами, до трех видов вторых блюд (таблица № 1);
2. Нормы списания продуктов питания в основном соответствуют нормам в технологических картах, но установлены некоторые отклонения. Так в день проверки, 19 декабря, в МАОУ «Школа №4 города Белогорск» были приготовлены:
 Чай с лимоном – норма расхода лимона на 250г чая 5г, фактически израсходовано 10г;
 Рассольник – при норме расхода на 250г супа крупы перловой 5г, списывается 20г, при норме расхода мяса птицы 30-40г списывается 70г.;
 Макароны – при норме расхода на 150г готового блюда макарон при норме расхода 40г списывается 70г, масла сливочного при норме 3-5г списывается 20г.
3. Стоимость приготавливаемых блюд во всех школьных столовых определяется на основании норм расхода каждого вида продуктов по технологическим картам и ценам по мониторингу, кроме МАОУ «Школа №4 города Белогорск» (шеф-повар Яковлева Т.А. определяет цены по количеству фактически списанных продуктов, которые превышают нормы).

III. Е.В. Гамаева - заместитель, председателя МКУ КОДМ г Белогорск

В анкетировании приняли участие 736 обучающихся всех общеобразовательных организаций. Анкетирование проводилось с использованием опросника, состоящего из шести вопросов (приложение 1). Результаты анкетирования представлены в приложении № 2.

Наибольший процент удовлетворённости системой организации питания составляет 100% в МАОУ СШ № 17; 99% - в МАОУ «Школа №5 города

Белогорск»; 95% в МАОУ «Школа № 200». Наименьший процент удовлетворённости – 56% в МАОУ «Гимназия № 1 города Белогорск».

99% учащихся МАОУ СШ № 17, 90% учащихся МАОУ «Школа №5 города Белогорск»; 95% и МАОУ «Школа № 200» устраивает ежедневное меню школьной столовой. Наименьший процент удовлетворённости – 30% в МАОУ «Гимназия № 1 города Белогорск».

99% учащихся МАОУ «Школа № 200», 94% - МАОУ СШ № 17; 91% - МАОУ «Школа №5 города Белогорск» удовлетворены качеством приготовления пищи. Наименьший процент удовлетворённости – 64% в МАОУ «Гимназия № 1 города Белогорск».

100% учащихся МАОУ СШ № 17; 99% - МАОУ «Школа № 200»; МАОУ «Школа №5 города Белогорск» удовлетворены работой обслуживающего персонала. Наименьший процент удовлетворённости – 62% в МАОУ «Школа № 10 города Белогорск».

Графиком питания удовлетворены 96% учащихся МАОУ СШ № 17; 93% - МАОУ «Школа № 200»; 89% - МАОУ «Школа №5 города Белогорск». Наименьший процент удовлетворённости – 70% в МАОУ «Гимназия № 1 города Белогорск».

80% учащихся МАОУ СШ № 17 считают, что горячее питание повышает успеваемость, в остальных образовательных организациях процент таких учащихся от 67% до 54%.

Рекомендации:

1. Руководителям общеобразовательных организаций:
 - 1.1. провести анализ работы школьной столовой с учётом данных анкет обучающихся;
 - 1.2. в срок до 01.02.2017 разработать технологические карты кулинарных изделий (блюд) в соответствии с утверждённым меню, п. 6.11 и приложением № 5 СанПин 2.4.5.2409-08 и представить для анализа в материальную группу МКУ КОДМ.
2. Руководителю материальной группы (Л.П. Лепехина) провести анализ технологических карт, информацию о результатах представить в срок до 09.02.2017.
3. Директору МАОУ «Школа № 4 города Белогорск» (Ю.С. Чарей) провести мероприятия по увеличению охвата горячим питанием обучающихся общеобразовательной организации.

колбаса в тесте	0,100					17				
салат из свеклы с сельдью	0,100					20				
каша молочная	0,250					16,25				
обед										
рассольник	0,300					22				
тефтели	0,050					19				
котлета	0,080					31,5				
каша гороховая	0,200					7,5				
каша гречневая	0,200					10,3				
соус	0,100					3,35				
чай с сахаром	0,200					2				
чай с лимоном	0,200					4,5				
хлеб	0,080					3				
салат винегрет	0,100						18			
салат свежий	0,100						21			
рассольник	0,250						25			
котлета	0,080						35			
макароны	0,150						12			
рис	0,150						12			
капуста тушеная с курицей	0,250						21			
чай с сахаром	0,200						2			
компот	0,200						7			
хлеб	0,025						2			
блины с варен ступенкой	0,080						20			
сосиска в тесте	0,060						15			
завтрак:										
каша манная	0,200						18			
блины с варен ступенкой	0,100						20			
пирожное корзинка	0,070						19			
пирожное медовое	0,070						27			
пирожное заварное	0,070						25			
обед:										
суп гороховый с колбасой	0,250						25			

Анкета "Питание глазами учащихся"

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

2. Устраивает ли тебя ежедневное меню?

3. Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?

4. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?

5. Удовлетворен ли ты графиком питания. Твои предложения.

6. Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?

Анкета "Питание глазами учащихся"

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

2. Устраивает ли тебя ежедневное меню?

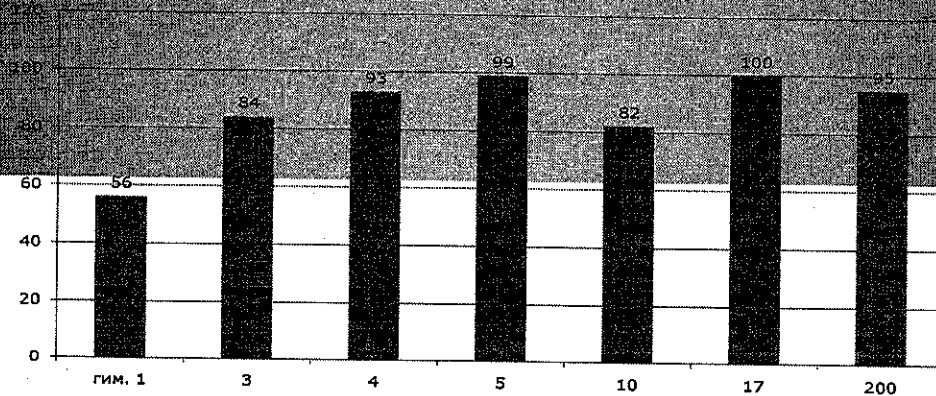
3. Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?

4. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?

5. Удовлетворен ли ты графиком питания. Твои предложения.

6. Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?

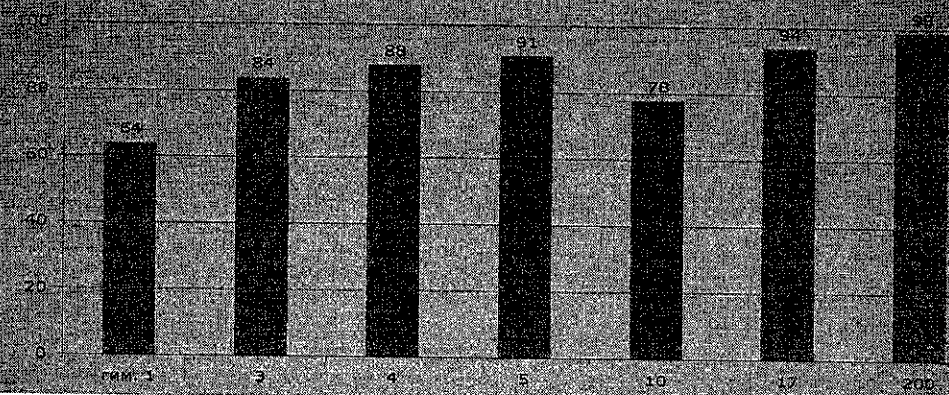
Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? (%)



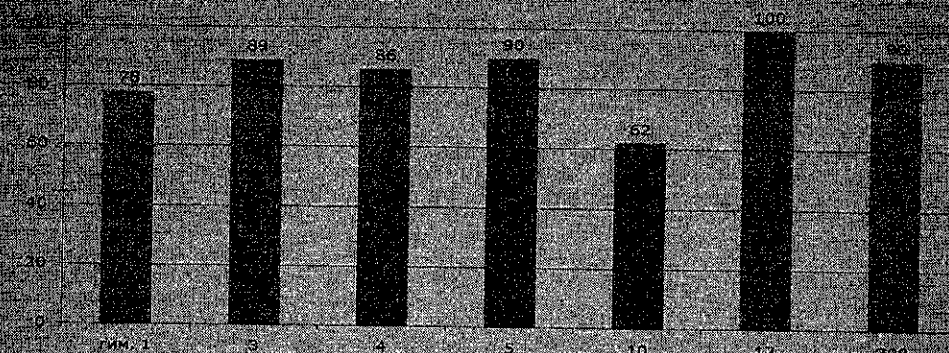
Устраивает ли тебя ежедневное меню? (%)



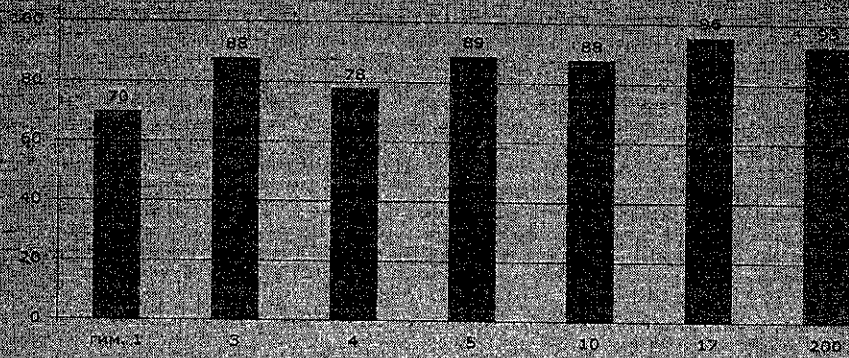
Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи? (%)



Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала? (%)



Удовлетворен ли ты графиком питания? (%) Твои предложения



Считаете ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость? (%)

