

Информация о проведенных контрольных мероприятиях в  
**МБОУ «Сигнальненская СОШ»**  
(наименование ОО)

**Общие требования к организации питания в школе**

- установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут) да/ нет

✓ - соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения

✓ - наличие и ведение необходимой документации

✓ гигиенический журнал

✓ журнал учета температурного режима холодильного оборудования

✓ журнал бракеража готовой пищевой продукции

✓ журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции последний журнал от 12.2023

- организация питьевого режима обучающихся

посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков

устройств для выдачи воды

выдачи упакованной питьевой воды

использованием кипяченой питьевой воды с использованием одноразовых стаканчиков

Все выполняется

Другое

**Анализ работы школьного пищеблока**

- наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок

- наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок

- наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок

- наличие жидкого мыла при входе в пищеблок

- использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока

- наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока

- наличие и использование УФ-облучателей проточного типа (открытого типа) в помещении пищеблока

- наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку

- наличие и соблюдение графика проветривания

- соблюдение температурного режима для подаваемых блюд

Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)

- санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды \_\_\_\_\_  
 условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся \_\_\_\_\_  
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд \_\_\_\_\_  
 Все выполняется \_\_\_\_\_  
 Другое \_\_\_\_\_

### Анализ меню в школе

✓ наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4х классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)

✓ наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1-4х классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)

✓ соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)

✓ наличие в меню фруктов, соков соки отсутствуют в связи с высокой стоимостью  
 разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней \_\_\_\_\_

фактический вес порции соответствует ее норме по меню не проверялось  
 соответствие приготовленных блюд утвержденному меню \_\_\_\_\_

Все выполняется \_\_\_\_\_  
 Другое \_\_\_\_\_

### Качество продуктов питания в школах

Отметьте выявленные в результате проверки нарушения в обеспечении качества продуктов питания

Обнаружена фальсифицированная продукция \_\_\_\_\_

Нарушение сроков годности продуктов питания \_\_\_\_\_

Нарушение условий хранения продуктов питания \_\_\_\_\_

Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции \_\_\_\_\_

Не выявлено \_\_\_\_\_

Другое \_\_\_\_\_

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индекс "несъедобности" \*  
 2-3 предложения:

после приема 1-4 кл в кол-ве 22 чел отходы составили:  
суп 0,74 кг, бутерброды - 1,095 кг

### \*Расчет коэффициента несъедобности

Коэффициент несъедобности - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или

неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедобности выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедобности} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

#### **Питание обучающихся льготных категорий и обучающихся, питающихся за счет средств родителей**

1. Выявлены ли факты организации питания детей льготных категорий и обучающихся, питающихся за счет средств родителей, по разным меню? Да/нет

2. Выявлены ли факты организации питания детей льготной категории и обучающихся, питающихся за счет родителей, по разной стоимости? Да/нет

\*Министерство образования обращает ваше внимание, что меню и стоимость питания для детей льготных категорий, питающихся за счет бюджетных средств, и детей, питающихся за счет средств родителей, должны быть одинаковыми. Согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню в общеобразовательной организации могут различаться только по возрастным группам детей (1–4-й классы, 5–11-й классы), а также в случае предоставления питания по индивидуальному меню детям, нуждающимся в лечебном и диетическом питании. По критерию источника финансирования питания меню различаться не могут.

#### **Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются**

1. Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются. Да/нет

2. Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании, в школах? Да/нет

3. В какой форме организовано диетическое питание детей в школах?

по индивидуальному меню \_\_\_\_\_

употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами)

диетическое питание не организовано \_\_\_\_\_

Общие предложения (замечания)

таких детей в школе нет, поэтому нет необходимости диетического питания

Дата проведения проверочных мероприятий 14.12.2023 г.

Подпись ответственного лица по заполнению данного листа Фот. Минина С.И.