

Справка
по итогам проверки организации питания учащихся в МАОУ СОШ № 16
имени В.П. Неймышева.

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся во II полугодии 2022 -2023 уч. г.

2. Проведение анализа циклического меню.

Сроки проверки: 19 января 2023 г.

Комиссия: Гурьянова Н.Г.-председатель, Серегина С.В.-соц. педагог, Сеитова Т.А.-медицинский работник, Анохина А.М.- родитель уч-ся 2и, 4и, 5е классов.

Проверкой было установлено:

1. На каждый календарный год устанавливается размер средств на одного уч-ся по категориям. Так приказом Департамента образования Администрации г.Тобольска от 01.12.2022 г. №295-П «Об определении размера расходов на обеспечение питанием учащихся» с 01.01.2023 по 31.12.2023 на питание учащихся школы установлены следующие размеры:

а) 40 рублей 10 копеек в день на одного учащегося с 5 по 11 класс не льготной категории;

б) 107 рублей 70 копеек в день на одного учащегося 1-4 классов и для учащихся 5- 11 классов из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, учащихся из семей, признанных малоимущими на основании информации предоставленной Управлением социальной защиты населения г.Тобольска с использованием электронных носителей в региональную единую государственную информационную систему образования подсистему «Электронная школа» ;

в) 246 рублей 10 копеек в день на одного учащегося с 1 по 11 класс с ограниченными возможностями здоровья, детей- инвалидов и уч-ся из семей военнослужащих, принимающих участие в СВО.

Согласно данного приказа учащиеся, находящиеся на индивидуальном обучении на дому, получают «сухие пайки», согласно утверждённому перечню продуктов или денежную компенсацию взамен «сухим пайкам». Денежную компенсацию получают уч-ся с ОВЗ или инвалидностью путём перечисления на р/с родителя или самого учащегося старше 14 лет. Таким правом пользуется 22 человека и 14 уч-ся в январе получают «сухие пайки».

Количество учащихся по категориям меняется ежемесячно, согласно движению издаётся новый приказ с формулировкой «О внесении изменений в приказ №403-У» от 01.09.2022г.

График питания уч-ся меняется 1 раз в четверть, чтобы поменять неудобное время питания после 1 и 6 уроков. Первое кормление уч-ся начинается в 08-40; затем после каждого урока ещё в восемь перемен, включая вторую смену, последнее заканчивается в 15-50. Время для приёма пищи 15 -20 минут. За одну переменную, по предварительному накрытию столов, питается до 330 человек.

В конце каждого дня организатором питания и ответственным за питание проводится учёт и сверка количественного состава уч-ся по бумажным заявкам и сохраненными в ЭШ. Часто классные руководители допускают расхождения. При

Справка
по итогам проверки организации питания учащихся в МАОУ СОШ № 16
имени В.П. Неймышева.

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся во II полугодии 2022 -2023 уч. г.
2. Проведение анализа циклического меню.

Сроки проверки: 19 января 2023 г.

Комиссия: Гурьянова Н.Г.-председатель, Серегина С.В.-соц. педагог, Сеитова Т.А.- медицинский работник, Анохина А.М.- родитель уч-ся 2и, 4и, 5е классов.

Проверкой было установлено:

1. На каждый календарный год устанавливается размер средств на одного уч-ся по категориям. Так приказом Департамента образования Администрации г.Тобольска от 01.12.2022 г. №295-П «Об определении размера расходов на обеспечение питанием учащихся» с 01.01.2023 по 31.12.2023 на питание учащихся школы установлены следующие размеры:

а) 40 рублей 10 копеек в день на одного учащегося с 5 по 11 класс не льготной категории;

б) 107 рублей 70 копеек в день на одного учащегося 1-4 классов и для учащихся 5- 11 классов из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, учащихся из семей, признанных малоимущими на основании информации предоставленной Управлением социальной защиты населения г.Тобольска с использованием электронных носителей в региональную единую государственную информационную систему образования подсистему «Электронная школа» ;

в) 246 рублей 10 копеек в день на одного учащегося с 1 по 11 класс с ограниченными возможностями здоровья, детей- инвалидов и уч-ся из семей военнослужащих, принимающих участие в СВО.

Согласно данного приказа учащиеся, находящиеся на индивидуальном обучении на дому, получают «сухие пайки», согласно утверждённому перечню продуктов или денежную компенсацию взамен «сухим пайкам». Денежную компенсацию получают уч-ся с ОВЗ или инвалидностью путём перечисления на р/с родителя или самого учащегося старше 14 лет. Таким правом пользуется 22 человека и 14 уч-ся в январе получают «сухие пайки».

Количество учащихся по категориям меняется ежемесячно, согласно движению издаётся новый приказ с формулировкой «О внесении изменений в приказ №403-У» от 01.09.2022г.

График питания уч-ся меняется 1 раз в четверть, чтобы поменять неудобное время питания после 1 и 6 уроков. Первое кормление уч-ся начинается в 08-40; затем после каждого урока ещё в восемь перемен, включая вторую смену, последнее заканчивается в 15-50. Время для приёма пищи 15 -20 минут. За одну перемену, по предварительному накрытию столов, питается до 330 человек.

В конце каждого дня организатором питания и ответственным за питание проводится учёт и сверка количественного состава уч-ся по бумажным заявкам и сохраненными в ЭШ. Часто классные руководители допускают расхождения. При

условии, если сохранили меньшее количество в ЭШ, чем в бумажной заявке, то вносят денежные средства в кассу организатора питания по приходной квитанции.

2. В связи с увеличением расходов на питание учащихся организатором питания было разработано новое цикличное меню, согласованное с директором школы.

Блюда, используемые в питании уч-ся, распределены с учетом их пищевой, энергетической ценностью, сезонностью, по дням недели с повторяющейся цикличностью. Цикличное меню достаточно разнообразно. Ассортимент используемого продуктового сырья включает разнообразные крупы, овощи, фрукты, птицу, рыбу, мясопродукты, молочные продукты. В день более 10 наименований. С 11 по 19 января, в течение 7 дней повторяющихся блюд, кроме гарниров не было. В меню присутствовали: творог, молочная каша, мясо, курица, свежие овощи, яйцо, компот, сок, шиповник, различные гарниры и первые блюда. В цикличном меню энергетическая ценность горячих завтраков, количество поступающих белков, жиров и углеводов, а также их соотношение соответствует требованиям санитарных норм.

В цикличном меню методы кулинарной обработки, применяемые для приготовления блюд, применяются щадящие: варка, тушение, запекание. Отсутствуют запрещенные для школьного питания блюда во фритюре и блюда, содержащие консерванты, красители, ароматизаторы. Применяемые технологические процессы для приготовления блюд, обеспечивают безопасность готовых блюд по микробиологическим показателям. Готовые блюда стоят в горячем шкафу или на мармитной линии не более 3 часов.



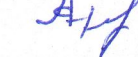

Два раза в день членами бракеражной комиссии снимается проба готовых блюд с соответствующей записью в бракеражном журнале.

Рекомендовано:

1. Серегинной С.В., ответственной за питание: ежемесячно готовить проекты приказов о внесении изменений по категориям уч-ся; применять процедуру наказания (снижение доплаты за классное руководство) за частые расхождения (более 3-х раз в месяц).
2. Сеитовой Т.А., медицинскому работнику: осуществлять ежедневный контроль за сроками реализации поступающей продукции.
3. Чащиной С.Ф., организатору питания, соблюдать цикличное меню при составлении ежедневного.

Председатель комиссии

Члены комиссии:

 / Гурьянова Н.Г. /
 / Серегина С.В. /
 / Сеитова Т.А. /
 / Анохина А.М. /