

Информация по результатам мониторинга организации и качества питания в МБОУ СОШ № 17

Дата проведения мониторинга: 29.01.2019г.

Вопросы	Информация	Замечания и предложения
Наличие и соблюдение Порядка организации питания в муниципальном общеобразовательном учреждении	Заключены контракты № 5 от 09.01.2019г. на оказание услуги по организации питания учащихся МБОУ СОШ № 17 заключен с ИП Третиников С. П. (на период с 09.01.2019г. по 25.01.2019г.), № 10 от 25.01.2019г. на оказание услуги по организации питания учащихся МБОУ СОШ № 17 заключен с ИП Третиников С. П. (на период с 28.01.2019г. по 30.01.2019г.) Имеется договор № 1 от 09.01.2019г. передачи в безвозмездное пользование муниципального имущества Артемовского городского округа ИП Третиников С. П. для организации питания учащихся МБОУ СОШ № 17.	
Наличие и соблюдение Порядка организации общественного (родительского) контроля за организацией и качеством питания школьников	Приказом по школе от 09.01.2019г. № 3-о «Об организации питания учащихся МБОУ СОШ № 17, где определено назначении лиц, ответственных за организацию питания МБОУ СОШ № 17. Утвержден график и время питания учащимися МБОУ СОШ № 17. Сформированы списки детей на льготное питание (справки органов социальной защиты населения Артемовского ГО (многодетные семьи, семьи с семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной на территории Приморского края, из семей, находящихся в социально опасном положении, а также справки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов). Списки детей на льготное питание утверждены приказом по школе. Издаются отдельные приказы с целью корректировки сведений об обучающихся (исключение (выбытие) или включением (поступлением) учащихся льготной категории МБОУ СОШ № 17), либо истечением срока действия документов, дающих право на льготное питание. Приказом от 09.01.2019г. № 2-о утверждено Положение об общественном (родительском) контроле за организацией питания в МБОУ СОШ № 17, с целью контроля за организацией и качеством питания обучающихся. Ежедневно каждым классным руководителем 1-11 классов передается письменная заявка в столовую о количестве питающихся учащихся.	Рекомендовано: администрации школы продумать оформление единой общей заявки на количество питающихся детей и предоставление ее в столовую ответственным лицом (для 1 смены, для 2 смены) по фактическому количеству детей в день оказания услуг.
Наличие в учреждении Примерного меню (по возрастам), согласованных с Роспотребнадзором	Примерное (циклическое) меню утверждено руководителем ИП Третиников С. П. и согласовано в территориальном органе исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Роспотребнадзор). Примерное меню разработано с учетом возрастных категорий детей.	

Фактический рацион питания, его соответствие действующему Примерному меню (в исключительных случаях – замена блюд по причине действий обстоятельств непреодолимой силы, наличие уведомлений о замене блюд руководителя МБОУ СОШ)	Ежедневное меню соответствует Примерному (циклическому) меню полностью. Выборочно проверено соответствие примерного (циклического) меню и ежедневного меню, замена блюд на момент проверки не установлено. Ежедневное меню представлено с учетом возрастных групп: - для обучающихся 7 -11 лет (1-4 классов) (завтрак), - для обучающихся 12- 18 лет (5-11 классов) (завтрак), -для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов 7 -11 лет (1-4 классов) (завтрак и обед); -для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов 12- 18 лет (5-11 классов)(завтрак и обед). Для различных возрастных групп ежедневное меню составлено отдельно с учетом требуемой питательности и калорийности продуктов. Суточная проба в полном объеме (согласно меню)храниться в холодильнике. Суточная проба промаркирована (завтрак и обед).	Рекомендовано пересмотреть ежедневное меню завтрак, с учетом возрастных групп, так как в меню завтрак за 29.01.2019г. (по факту) выход блюда/кулинарного изделия одинаковый для различной возрастной группы.
Организация обеспечения обучающихся 1-4 классов молоком, либо кисломолочной продукцией.	На 29.01.2019г. имеется 9 Заявления родителей об отказе от обеспечения детей обучающихся в МБОУ СОШ № 17 – молоком. Ведется работа (опрос) по согласованию с родителями о возможности обеспечение детей кисломолочной продукцией, если нет медицинских противопоказаний и возражений со стороны родителей. Также согласовывается график дней выдачи молока и кисломолочной продукции для всех обучающихся 1-4 классов.	Рекомендовано приобрести в учреждение холодильник(холодильную витрину) для отдельного хранения кисломолочной продукции
Наличие ежедневных меню, согласованных с руководителем МБОУ СОШ (за январь)	Ежедневное меню утверждено руководителем ИП Третьников С. П. и согласовано с директором МБОУ СОШ № 17. В обеденном зале столовой МБОУ СОШ № 17 размещено ежедневное меню на дату оказания услуги, в котором указаны сведения: - режим питания /прием пищи: (завтрак, обед); - наименование блюда/названия кулинарных изделий; - выход/вес порции в граммах; - стоимость блюда/кулинарного изделия (прилагается)* Однако стоимость блюда/кулинарного изделия указана без учета возрастной категории.	
Наличие и ежедневное заполнение бракеражных журналов (журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок; журнал бракеража готовой кулинарной продукции) за	Представлены в ходе проверки: - журнал входящего контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья; - журнал бракеража готовой кулинарной продукции; - журнал здоровья; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал витаминизации блюда; - журнал осмотра работников столовой учреждения на гнойные заболевания.	Рекомендовано: 1. Форму журнала бракеража готовой кулинарной продукции привести в соответствии с требованиями, утвержденными СанПиН 2.4.5.2409-08. 2. Усилить контроль за работой бракеражной комиссии, выдача

январь 2019 года	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется с нарушениями требований СанПин 2.4.5.2409-08, а также на момент проверки 29.01.2019г. не было отметок за 29.01.2019г., о снятии пробы бракеражной комиссией. Завтрак 1-4 классов уже прошел.	готовых блюд только после снятия пробы бракеражной комиссией.																								
Ежедневное ведение ведомости питающихся обучающихся (различные льготные категории) – период январь;	Ежедневный учет учащихся раздельно по классам и по льготным категориям ведут классные руководители. Предварительная Заявка по фактическому количеству детей корректируется утром ежедневно. Табеля ведутся лицами, ответственными за организацию питания, раздельно по классам и по льготным категориям, определенными Законом Приморского края от 23.11.2018 № 388-КЗ «Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края» с учетом изменений и дополнений.																									
Наличие технологических карт и калькуляционных карточек кулинарного изделия (блюда)	Технологические карты подготовлены в соответствии с рекомендациями СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Калькуляционные карточки имеются у повара ИП Третиникова С. П. и представлены ходе проведения проверки. В Калькуляционных карточках торговое наложение не указано, отражены только фактические расходы на приготовление блюда/кулинарного изделия. Выборочно сопоставлены цены, утвержденные в Калькуляционной карточке и информация, указанная в Ежедневном меню на 29.01.2019, установлено следующее: <table><tr><td>Наименование блюда</td><td>Выход блюда</td><td>Калькуляционная карточка</td><td>Ежедневное меню</td></tr><tr><td>Рассольник</td><td>200 гр.</td><td>12,48 руб.</td><td>13,00 руб.</td></tr><tr><td>Рассольник</td><td>250 гр.</td><td>15,60 руб.</td><td>13,00 руб.</td></tr><tr><td>Каша гречневая на молоке</td><td>200 гр.</td><td>12,99 руб.</td><td>22,50 руб.</td></tr><tr><td>Жаркое по домашнему</td><td>200 гр.</td><td>27,91 руб.</td><td>35,40 руб.</td></tr><tr><td>Чай с сахаром</td><td>200 гр.</td><td>0,97 руб.</td><td>1,50 руб.</td></tr></table>	Наименование блюда	Выход блюда	Калькуляционная карточка	Ежедневное меню	Рассольник	200 гр.	12,48 руб.	13,00 руб.	Рассольник	250 гр.	15,60 руб.	13,00 руб.	Каша гречневая на молоке	200 гр.	12,99 руб.	22,50 руб.	Жаркое по домашнему	200 гр.	27,91 руб.	35,40 руб.	Чай с сахаром	200 гр.	0,97 руб.	1,50 руб.	Рекомендовано: а) ИП Третиникова С. П. – в ежедневном меню указывать стоимость блюда/кулинарного изделия с учетом возрастной категории учащихся; б) директору МБОУ СОШ № 17 взять данный вопрос на контроль
Наименование блюда	Выход блюда	Калькуляционная карточка	Ежедневное меню																							
Рассольник	200 гр.	12,48 руб.	13,00 руб.																							
Рассольник	250 гр.	15,60 руб.	13,00 руб.																							
Каша гречневая на молоке	200 гр.	12,99 руб.	22,50 руб.																							
Жаркое по домашнему	200 гр.	27,91 руб.	35,40 руб.																							
Чай с сахаром	200 гр.	0,97 руб.	1,50 руб.																							

Соблюдение организации дополнительного питания (буфетная продукция), согласование прејскуранта цен на буфетную продукцию	Порядка	Дополнительная (буфетная) продукция представлена. Ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся согласован с Роспотребнадзором. Прејскурант цен на буфетную продукцию согласован с директором МБОУ ССОШ № 17 и размещен на стенде в столовой МБОУ СОШ № 17. Информация по торговой наценке на стоимость буфетной продукции (на основании данных Калькуляционных карт): <table><tr><td>Наименование кулинарного изделия</td><td>Торговое наложение/ наценка (%)</td><td>выход/вес порции в граммах;</td><td>Стоимость (руб.)</td></tr><tr><td>Булочка сахаром</td><td>33,3%</td><td>75гр.</td><td>20,00</td></tr><tr><td>Булочка сахаром</td><td>22,6%</td><td>50 гр.</td><td>13,00</td></tr><tr><td>Булочка с изюмом</td><td>24,2%</td><td>75гр.</td><td>20,00</td></tr><tr><td>Булочка с изюмом</td><td>21,7%</td><td>50 гр.</td><td>13,00</td></tr><tr><td>Пицца с колбасой</td><td>25,7%</td><td>75 гр.</td><td>30,00</td></tr><tr><td>Сосиска в тесте</td><td>49,5%</td><td>100 гр.</td><td>30,00</td></tr><tr><td>Булочка с шоколадом</td><td>66,1%</td><td>75 гр.</td><td>25,00</td></tr></table>	Наименование кулинарного изделия	Торговое наложение/ наценка (%)	выход/вес порции в граммах;	Стоимость (руб.)	Булочка сахаром	33,3%	75гр.	20,00	Булочка сахаром	22,6%	50 гр.	13,00	Булочка с изюмом	24,2%	75гр.	20,00	Булочка с изюмом	21,7%	50 гр.	13,00	Пицца с колбасой	25,7%	75 гр.	30,00	Сосиска в тесте	49,5%	100 гр.	30,00	Булочка с шоколадом	66,1%	75 гр.	25,00	
Наименование кулинарного изделия	Торговое наложение/ наценка (%)	выход/вес порции в граммах;	Стоимость (руб.)																																
Булочка сахаром	33,3%	75гр.	20,00																																
Булочка сахаром	22,6%	50 гр.	13,00																																
Булочка с изюмом	24,2%	75гр.	20,00																																
Булочка с изюмом	21,7%	50 гр.	13,00																																
Пицца с колбасой	25,7%	75 гр.	30,00																																
Сосиска в тесте	49,5%	100 гр.	30,00																																
Булочка с шоколадом	66,1%	75 гр.	25,00																																
Наличие у школьного лица, ответственного за контроль и организацию питания информации о квалификации сотрудников ИП, привлекаемых к организации питания (сведения о квалификации, прохождении курсовой переподготовки)		Информация о квалификации сотрудников ИП Третинова С. П., привлекаемых к организации питания в столовой МБОУ СОШ № 17, отсутствует. Со слов руководителя МБОУСОШ № 17 повар и лица, привлекаемые к приготовлению блюд, кулинарных изделий, соответствуют квалификационным требованиям.																																	
Замечания и рекомендации Роспотребнадзора		- В обеденном зале недостаточно раковин для мытья рук. - Для изготовления картофельного пюре отсутствует механическое оборудование. - Смесители ванн для мытья столовой посуды не имеют гибких шлангов для ополаскивания посуды - В обеденном зале имеются дефекты полового настила.	В соответствии с полномочиями принять меры по устранению замечаний																																
Опрос детей по организации питания		Опросили устно 51 человек, ответы на вопросы: 1) Какие блюда хотели бы видеть в меню: Салат из овощей (10%), убраться каши (12%), картофельное пюре (16%), котлеты (10%); 2) Какое некачественно приготовленное блюдо (не вкусное) вы можете назвать: Молочные каши, манные каши, плов 3) работа школьной столовой устраивает, – 66,6% (34 чел.); 4) работа школьной столовой не устраивает – 33,3% (17 чел.), в том числе: не устраивает ассортимент (меню) школьной столовой - 8 чел.;	С целью мониторинга ситуации и уточнения мнения детей по качеству организации питания в школе администрации школы продолжить практику проведения мониторинга (анкетирование) среди обучающихся																																

	не устраивает вкус (качество) готовой продукции – 7 чел.; не устраивает санитарное состояние обеденного зала (грязная посуда, столы, посторонний неприятный запах) – 5 чел.; большие очереди в буфет – 7 чел.; не устраивает отведенное для приема пищи время (короткие перемены) – 8 чел. 5) На ваш взгляд порции достаточны (все ли наедаются?): «да» - 42 чел. (82,35%); «нет» - 9 чел. (7%).	
--	---	--

*Информация по торговой наценке на стоимость блюда/кулинарного изделия (на основании данных Калькуляционных карт)

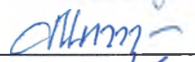
Наименование блюда/ кулинарного изделия/ наименование продукта	для обучающихся 7 -11 лет (1-4 классов)			для обучающихся 12- 18 лет (5-11 классов)		
	Торговое наложение/наценка (%)	выход/вес порции в граммах;	Стоимость (руб.)	Торговое наложение/наценка (%)	выход/вес порции в граммах;	Стоимость (руб.)
Каша гречневая на молоке	73,2%	200 гр.	22,50	73,2%	200 гр.	22,50
Бутерброд с маслом и сыром	71,43%	25/10/5 гр.	18,00	71,43%	25/10/5 гр.	18,00
Чай с сахаром	54,6%	200 гр.	1,50	54,6%	200 гр.	1,50
Компот из сухофруктов	0,5%	200 гр.	5,00	0,5%	200 гр.	5,00
Рассольник	4,2%	200 гр.	13,00	-16,7%	250 гр.	13,00
Жаркое по- домашнему -	26,84%	200 гр.	35,40	26,84% -	200 гр.	35,40

Рекомендовано:

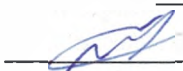
1. Принять к сведению указанные замечания.
2. Директору МБОУ СОШ № 17 совместно с ИП Третьников С. П. организовать работу по устранению выявленных замечаний в срок до 1 марта 2019 года.

Специалисты:

_____  Н. И. Власова

_____  М. А. Долганова

Ознакомлены: _____  В. Н. Грань

_____  С. П. Третьников