

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Советский**

**ПРИКАЗ**

«28» апреля 2023 г.

№ 252

**О результатах проведения внутришкольного контроля за состоянием организации бесплатного и льготного питания обучающихся совместно с общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Советский» в 2022-2023 учебном году**

В соответствии с планом внутришкольного контроля, утвержденным приказом от 30.08.2022 г. № 392 «Об утверждении плана работы Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №1 г. Советский» на 2022 – 2023 учебный год», планом-графиком работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Советский» в 2022-2023 учебном году, утвержденным приказом от 30.08.2022 г. № 405, на основании положения о внутришкольном контроле с целью установления индекса несъедаемости обучающимися завтрака обучающимися в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Советский» (далее – МБОУ СОШ № 1 г. Советский) в 2022-2023 учебном году, с целью выявления уровня организации бесплатного и льготного питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Советский» (далее – МБОУ СОШ № 1 г. Советский) в 2022-2023 учебном году, 22 апреля 2023 года в МБОУ СОШ № 1 г. Советский совместно с общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся проведен контроль за состоянием организации бесплатного и льготного питания обучающихся.

По результатам контроля

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить итоговую аналитическую справку по итогам внутришкольного контроля за состоянием организации бесплатного и льготного питания обучающихся совместно с общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Советский» в 2022-2023 учебном году от 27.04.2023 года (приложение).
2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

**Директор**

**Е.В.Писаренко**

С приказом ознакомлены

**А.В.Теребенина**



**Итоговая аналитическая справка по итогам внутришкольного контроля за состоянием организации бесплатного и льготного питания обучающихся совместно с общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Советский» в 2022-2023 учебном году**

от 27.04.2023 г.

В соответствии с планом внутришкольного контроля, утвержденным приказом от 30.08.2022 г. № 392 «Об утверждении плана работы Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №1 г. Советский» на 2022 – 2023 учебный год», планом-графиком работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Советский» в 2022-2023 учебном году, утвержденным приказом от 30.08.2022 г. № 405, на основании положения о внутришкольном контроле с целью установления индекса несъедаемости обучающимися завтрака обучающимися в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Советский» (далее – МБОУ СОШ № 1 г. Советский) в 2022-2023 учебном году, с целью выявления уровня организации бесплатного и льготного питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Советский» (далее – МБОУ СОШ № 1 г. Советский) в 2022-2023 учебном году, 22 апреля 2023 года в МБОУ СОШ № 1 г. Советский совместно с общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся проведен контроль за состоянием организации бесплатного и льготного питания обучающихся совместно с общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся проведен контроль за состоянием организации бесплатного и льготного питания обучающихся.

Контроль осуществлялся комиссией в составе:  
председатель комиссии:

Председатель Комиссии: Писаренко Екатерина Владимировна, директор.

Заместитель председателя Комиссии: Терехина Елена Владимировна,  
заместитель директора по воспитательной работе.

Члены Комиссии: (не менее 4-х)

- Гордиевских Елена Михайловна, медицинская сестра (по согласованию);
- Иконен Елена Владимировна, председатель Управляющего Совета (по согласованию)
- Шубникова Гыльнара Нуруловна, социальный педагог;
- Юматов Максим Александрович, член родительского комитета 5 «А» класса (по согласованию);
- Никонова Екатерина Владимировна, член родительского комитета 9 «В» класса (по согласованию).

В ходе проверки были изучены следующие вопросы:

- мониторинг соблюдения норм хранения продуктов;
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, выполнение требований санитарно-противоэпидемических мероприятий (проведение ежедневной влажной уборки обеденного зала и помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей; наличие графика проведения ежедневной влажной уборки; наличие графика проведения генеральной уборки; обработка с дезинфицирующими средствами каждые 4 часа всех контактных поверхностей в местах общего пользования дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, используемого оборудования, включая контактные поверхности

оргтехники; наличие условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи; использование сотрудниками пищеблока средств индивидуальной защиты (маски, перчатки).

В ходе проверки проведены следующие мероприятия:

- беседа с обучающимися с целью изучения их мнения о вкусовых качествах блюд при питании в школе;
  - осмотр складских помещений, холодильного оборудования;
  - изучение документации по организации питания:
- журнал ежедневного учета термометрии тела сотрудников (начат 01.09.2022 г.);
- журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки № 9, 10 (начаты 01.09.2022 г.);
- график работы бактерицидных установок, обеззараживания помещений, график проветривания кабинетов, столовой, фойе, рекреаций и других помещений школы, график проведения генеральных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств, активных в отношении вирусов, и обработки инвентаря (1 раз в шесть дней), график проведения влажных уборок с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия: дезинфекционной обработки контактных поверхностей (рабочих мест, мест питания детей) после каждого использования, основных и вспомогательных помещений каждые 3 часа, утвержденные приказом от 07.02.2023 г. № 69 «О внесении изменений в приказ от 26.08.2022 г. № 416 «О мерах по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований в МБОУ СОШ № 1 г. Советский в 2022-2023 учебном году в условиях профилактики и предотвращения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)».

В результате проверки было установлено следующее:

### **1. Мониторинг соблюдения норм хранения продуктов.**

В ходе осмотра складских помещений, холодильного оборудования установлено, что холодильники, в которых хранятся продукты, размещены не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

В холодильных камерах созданы условия для хранения охлажденного мяса без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камерой. Птица мороженая и рыба хранится в транспортной таре поставщика. Также сметана и творог хранятся в потребительской упаковке. Хранение овощей и корнеплодов обеспечивается в темноте.

В холодильниках при хранении пищевых продуктов соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

**2. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, выполнение требований санитарно-противоэпидемических мероприятий (проведение ежедневной влажной уборки обеденного зала и помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей; наличие графика проведения ежедневной влажной уборки; наличие графика проведения генеральной уборки; обработка с дезинфицирующими средствами каждые 4 часа всех контактных поверхностей в местах общего пользования дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, используемого оборудования, включая контактные поверхности оргтехники; наличие условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи; использование сотрудниками пищеблока средств индивидуальной защиты (маски, перчатки).**

Все сотрудники пищеблока осуществляют свои обязанности с специальной одежды – халате, шапочке, защитной маске и перчатках.

Ежедневная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с графиком уборки и проведения влажных уборок с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия: дезинфекционной обработки контактных поверхностей (рабочих мест, мест питания детей) после каждого использования, основных и вспомогательных помещений каждые 3 часа, утвержденным приказом от 07.02.2023 г. № 69 «О внесении изменений в приказ от 26.08.2022 г. № 416

«О мерах по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований в МБОУ СОШ № 1 г. Советский в 2022-2023 учебном году в условиях профилактики и предотвращения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)».

Одновременно приказом от 07.02.2023 г. № 69 «О внесении изменений в приказ от 26.08.2022 г. № 416 «О мерах по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований в МБОУ СОШ № 1 г. Советский в 2022-2023 учебном году в условиях профилактики и предотвращения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)» утверждены график работы бактерицидных установок, обеззараживания помещений, график проветривания столовой, график проведения генеральных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств, активных в отношении вирусов, и обработки инвентаря (1 раз в шесть дней). Все графики размещены на информационном стенде в обеденном зале школы.

В ходе осмотра санитарного состояния пищеблока, можно сделать вывод, что уборка проводится качественно, отсутствует скопления грязи, пыли или мусора, на поверхности, под столами и мебелью, в углах, на плинтусах и в других труднодоступных участках; отсутствует липкость поверхности обеденных столов, скамеек.

Каждый умывальник оборудован емкостью с антисептической жидкостью для обработки рук, а также емкость с жидким мылом. Все средства имеются в достаточном количестве. Также возле умывальников оборудованы электросушилки, которые находятся в исправном состоянии.

Также в обеденном зале работают 2 бактерицидные установки. Записи в журналах регистрации и контроля работы бактерицидных установок (№ 9 и №10) соответствуют времени отработки, указанному фактически на электронных экранах бактерицидных установок.

#### **Выводы:**

1. При хранении пищевых продуктов соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. В холодильных камерах созданы условия для хранения охлажденного мяса без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камерой. Птица морожена и рыба хранится в транспортной таре поставщика. Также сметана и творог хранятся в потребительской упаковке. Хранение овощей и корнеплодов обеспечивается в темноте.

2. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, выполняются в полном объеме требования санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Председатель Комиссии:

Заместитель председателя Комиссии:

Члены Комиссии:

Писаренко Е.В.

Теребенина А.В.

Гордиевских Е.М.

Иконен Е.В.

Шубникова Г.Н.

Юматов М.А.

Никонова Е.В.