

Справка от 14.10.2022г.

Мы, представляющие родительского комитета, в лице Гусевой И.С. и Яценевой В.С. провели контроль питания обучающихся полевой школы. В ходе контроля выявлено, что в столовой много шума, санитарное состояние столовой удовлетворительное, блюдо которое подавали детям состояло из гарнира с курицей (в соответствии с меню), но со слов детей было холодно. Большинство детей практически не прикоснулось к еде, очень много еды ушло в отходы. По мнению блюда не соответствовали практической стоимости блюда, которое подавали.

Выводы:

- оставшая пища
- много отходов

Предложения:

- соблюдение температурной подачи блюд.

- выucose поимено, тит...
по ошкорб.

Представленные пор. коммиссии:

Носит- Ахострошма 18.Е.

сеу Ахмеева. РС

Справка
по контролю сроков годности и условий хранения продуктов,
остатка продуктов от 20.01.2023

Цель: проведение контроля организации питания обучающихся. сроков годности и условий хранения продуктов, остатки продуктов. работа школьной столовой и пищеблока,

В ходе проверки установлено:

Весь перечень продуктов и полуфабрикатов поставляет ООО "Строй-стандарт"

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность. Пищевая продукция, не имеющая маркировки не допускается. При хранении пищевых продуктов обеспечивается соблюдение правил товарного соседства. В складских помещениях сухо. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Температурный режим в норме.

Сроки годности продуктов соблюдаются. Просроченных продуктов нет. Размораживание и первичная обработка мяса и мяса птицы, рыбы проводится в соответствии с требованиями. Для обработки мяса, рыбы, птицы выделены отдельные столы, разделочный инвентарь.

Закладка продуктов питания производится с учета ежедневного меню требования.

Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно, в специально оборудованных зонах. Обработка сырых яиц проводится в зоне обработки, с использованием для этих целей емкостей. Инструкции о порядке обработки яиц имеются.

Имеется «Журналы бракеража готовой кулинарной продукции». В данном журнале отражаются время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептического анализа и степени готовности блюд. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Пробы находятся в стеклянной посуде – банка, контейнер (отдельно – на каждое блюдо). Плотны закрыты крышками. Посуда промаркирована (указаны наименование приема пищи и дата отбора). Пробы хранятся в холодильнике при температуре 2-6°С. Суточные пробы в наличии.

Мытье кухонной и столовой посуды проводится в одном помещении, в разных зонах. В данном помещении размещены инструкции о правилах

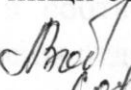
мытья посуды с указанием концентрации и объёмов применяемых моющих средств. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. Моечные ванны промаркированы и обеспечены пробками. Мытье кухонной и столовой посуды производится согласно порядку установленного санитарными правилами. При ополаскивании столовой посуды и стаканов используются металлические сетки с ручками. Чистая кухонная и столовая посуда хранится на стеллажах, столовые приборы в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Уборка шкафа для хранения хлеба проводится согласно санитарным нормам и правилам.

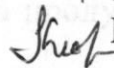
Для уборки помещений имеется необходимый уборочный инвентарь, который хранится в специально отведенном месте. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи: поверхность столов очищается с использованием моющих средств, с помощью чистой, соответствующим образом промаркированной ветоши и тары.

«Журнал здоровья» работников пищеблока ведётся работниками столовой (медицинский работник отсутствует).

Остатки пищи собираются в специальные закрытые контейнеры.

Председатель:  Волокитина А.В.,

Члены:  Сафонова О.В.

 Коневина Е.В.

Справка

по итогам контроля рациона школьного питания (контроль за ассортиментом и технологиями блюд и кулинарных изделий, включенных в рационы питания школьников 1-4 классов, пищевая и энергетическая ценность рациона и т.п.) от 05.12.2022 года

Цель проверки: исследование условий, упорядочение режима питания, посещение школьной столовой во время приема пищи обучающимися 1-4 классов, детьми из малообеспеченных семей беседа с поварами.

В ходе проверки установлено;

Бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов в количестве 187 человек и обучающихся 5-11 классов в количестве 29 человек из малообеспеченных семей

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания обучающихся.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами,

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Медицинский работник отсутствует, за организацией питания, качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи следят сами повара.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

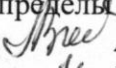
Замечания:

1. Меню на момент проверки не соответствовало утвержденному, была проведена замена
2. Наблюдалось большое количество пищевых отходов

Дополнение; при сравнении меню в другие дни с утвержденным были выявлены несоответствия, а именно; отсутствие салата, замена в меню технологий приготовления

Рекомендации:

1. Считать работу столовой по организации питания удовлетворительной.
2. Привести в соответствие ежедневное меню с утвержденным
3. Классным руководителям 1-4 классов не допускать вынос обучающимися продукции за пределы столовой, следить за поведением детей во время приема пищи

Председатель:  А.В.Волокитина

Члены комиссии:  Е.В.Коневина

 О.В.Сафонова

Справка
по итогам родительского контроля организации питания
обучающихся МОУ СОШ пгт. Новокручининский

Дата посещения: 08.12.2022г.

Цель проверки:

- организация бесплатного питания обучающихся начальной школы;
- наличие документов по организации питания;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации бесплатного питания школьников 1-4 классов
- цикличное 10-дневное меню;
- соответствие блюд утверждённому меню;

Проверено санитарно-техническое состояние обеденного зала, условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися, объём и вид блюд и отходов

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, приказа директора школы №47-р от 31 августа 2020 года Положения об организации питания обучающихся МОУ СОШ пгт Новокручининский

Общая численность обучающихся, получающих бесплатное горячее питание на момент проверки в школе 196 человек.

- В школе имеется 10-ти дневное меню, утвержденное директором школы. На момент проверки приготовленные блюда соответствовали утверждённому меню. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 15 минут в первую смену и две во вторую.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

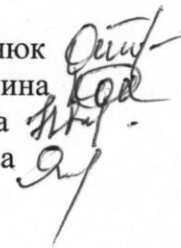
Имеются раковины для мытья рук перед приёмом пищи, сушилки, раствор для обработки рук.

Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Вывод: в ходе проведения контроля организации бесплатного питания обучающихся начальной школы комиссия пришла к выводу, что питание организовано на хорошем уровне, замечаний нет.

Члены комиссии:

О.Г.Топченко
В.С. Костромина
Л.Н.Швецова
В.С.Ячменёва



Акт

от 10.11.2022года

Мы, нижеподписавшиеся члены бракеражной комиссии Волокитина А.В., Коневина Е.В., учителя начальных классов Хан Чин Фа О.А., Юнжакова Т.Г. составили настоящий акт проверки соответствия блюд для обучающихся начальных классов 2 смены утверждённому меню.

В ходе проверки выявлено:

1. В утверждённом меню имеется салат из моркови и яблок. При подаче салат отсутствовал.
2. Свежий фрукт не соответствует по весу нормативу СанПин 100 граммов. Фрукт очень мелкий (весом 45 граммов по стоимости 45 руб. 42 копейки, что является большим завышением стоимости 1 яблока (цена 80 руб.)
3. Была выдана конфета, не обозначенная в меню. Весом 55 гр., по цене 400 руб

Вывод: при обеспечении питания обучающихся 2 смены 10.11.2022 имеются указанные нарушения в отсутствии блюда (салата), в несоответствии утверждённому меню, в заниженном весе фрукта и явном завышении его стоимости, в добавлении в меню конфеты.

Члены бракеражной комиссии:

Волокитина А.В.

Коневина Е.В.,

учителя начальных классов:

Хан Чин Фа О.А.

Юнжакова Т.Г.

Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся

Тема: контроля «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 11 марта 2023 года.

Цель проверки: организация питания обучающихся 1-4 классов, детей из малоимущих семей, обучающихся с ОВЗ; анализ меню; работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

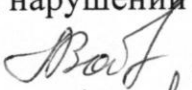
Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены четыре перемены по 15 минут.

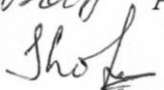
Анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин Санитарное состояние обеденного зала хорошее, посадочных мест достаточно.

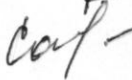
Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Изучение меню и сравнение его с фактическим набором блюд, показывает соответствие набора блюд фактическому меню, удовлетворительные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима.

Несоответствий и нарушений в ходе проверки не выявлено.

Председатель:  А.В.Волокитина

Члены комиссии:  Е.В. Коневиной

 О.В.Сафоновой

Справка

о проведении проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся начальной школы комиссией родительского контроля от 14.10.2022г.

Комиссия в составе: Топченюк О.Г.
Костромина В.С.
Ячменева В.С.

Время проверки: 10ч 15 мин.
14ч 30 мин.

Цель качество питания в школьной столовой.

1) В ходе проверки выявлено:

1. меню школьной столовой для учащихся начальных классов с 1 по 4 класс выставлено на отдельном стенде, рассчитано на 10 дней.
2. для учащихся с 5 по 11 классы меню выставлено на входе в столовую.

2) При проверке родители отметили, что вкусовые качества пищи достаточно хорошие. Качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

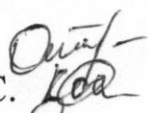
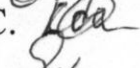
4) Организация питания: у входа в столовую дежурят учителя, обращают внимание на то, чтобы перед едой мыли руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) Столы чисто вытерты, посуда чистая без сколов.

6) Столы накрывают работники кухни. Так же соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Замечаний при проверке от 14.10.2022г. организации в школьной столовой горячего питания нет.

Члены родительского контроля:

Топченюк О.Г. 
Костромина В.С. 
Ячменева В.С. 

Справка
о проведении проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся от 15.09.2022г

Цель:

- 1 Контроль за полнотой вложения продуктов.
- 2 Контроль за соблюдением санитарных требований при приготовлении пищи.
- 3 Обслуживание, подача готовых блюд, их качество

В ходе проверки выявлено:

1. Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню, контрольные блюда по весу соответствуют нормам.

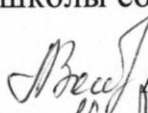
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, шапочками, имеется спецодежда.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

3. Горячие готовые блюда накрывают на столы работники пищеблока заблаговременно, к приёму пища слегка остывает.

Внешний вид и качество блюд соответствуют нормативным требованиям.

Выводы и предложения: качество блюд готовой пищи и обслуживание учащихся начальной школы соответствуют нормам

Председатель:  А.В. Волокитина

Члены комиссии:  Коневина Е.В.
 Сафонова О.В.

Справка
о проведении проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся от 16.10.2022г

Цель:

1. Контроль за приемом пищи в обеденное время

В ходе проверки выявлено:

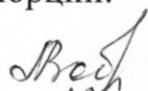
1. Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню, контрольные блюда по весу соответствуют нормам.
2. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
3. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию.

Внешний вид и качество блюд соответствуют нормативным требованиям.

4. Визуальный анализ пищевых отходов показал, что, несмотря на качественно приготовленные блюда, процент отходов большой (примерно 30%)

Выводы и предложения: качество блюд готовой пищи учащихся начальной школы соответствует нормам, однако, не все дети в полном объеме съедают порции.

Председатель:



А.В. Волокитина

Члены комиссии:



Е.В. Коневина



О.В. Сафонова

Справка
о проведении проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся от 18.09.2022г

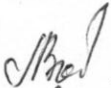
Цель: Контроль сроков годности и условий хранения продуктов, анализ соответствия хранения нормам СанПиН

В ходе проверки выявлено:

1. Складское помещение, где хранятся продукты в хорошем санитарном состоянии, продукты размещены на полках, в упаковках

Холодильное оборудование чистое, соблюдается продуктивное соседство

Выводы и предложения: нарушений не выявлено, продукты хранятся в условиях, соответствующих нормам СанПиН, с истёкшим сроком хранения продуктов не обнаружено

Председатель:  А.В.Волокитина

Члены комиссии:  Е.В.Коневина

 О.В.Сафонова

Справка
о проведении проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся школы от 18.10.2022г

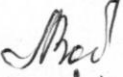
Цель:

- 1. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной.**
- 2. Анкетирование учащихся и родителей**

В ходе проверки выявлено:

1. С целью выявления количества питающихся в столовой, а также удовлетворённостью предлагаемой пищи, обучающимся 5-11 классов и их родителям была предложена анкета. В ходе анализа анкеты выявили, что 10% обучающихся не питаются в столовой. Причины названы разные: питаются дома, не нравится пища, нет выбора, большая цена, 5% питаются иногда, когда есть что-то вкусное.

Предлагается не включать полуфабрикаты (т.к. они не всегда хорошего качества), готовить вторые блюда, чтобы иметь возможность выбора, включать в меню мучные изделия.

Председатель:  А.В.Волокитина

Члены комиссии:  Е.В.Коневина

 О.В.Сафонова

**Акт
от 14.10.2022**

**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы МОУ СОШ «Новокручининский» комиссией родительского контроля**

Комиссия в составе:

Костромина В.С.

Ячменева В.С.

составили настоящий акт, в том, что 14.10.2022 года проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки:

14ч 30 мин.

1) В ходе проверки выявлено:

1. меню школьной столовой для учащихся начальных классов с 1 по 4 класс выставлено на отдельном стенде

В ходе проверки выявлено, что в столовой имеется меню, санитарное состояние удовлетворительное.

Порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: школьники перед едой моют руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.

Столы чисто вытерты, посуда чистая без сколов.

Столы накрывают работники кухни. Так же соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Блюдо, которое подавали детям, состояло из гарнира(рожки) и тушёной курицы, что соответствовало меню. Блюдо было холодное, большинство детей практически не притронулись к еде, очень много еды ушло в отходы.

Выводы и замечания:

Блюда накрыли слишком рано, в результате чего оно остыло. Размер порции соответствует норме, однако стоимость обеда слишком завышена.

Предложения: Соблюдать температурный режим подачи блюд. Улучшить вкусовые качества блюда, чтобы избежать большого количества отходов.

Члены родительского контроля:

Костромина В.С.

Ячменева В.С.

