

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МОУ Забитуйская СОШ

Акт
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 16.09.2021г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Середкина А.С.
Середкина З.Г провели проверку по организации питания в школьной столовой
для обучающихся

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций
весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников
столовой, педагогов и обучающихся.

В результате проверки установлено: родительский контроль установил
соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют
по весу норме, по опросам учащихся, обед правится детям, пища теплая.
Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в
столовой. (маски, чепцы)

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством.

Члены родительского контроля: Середкина А.С.
Середкина З.Г



Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ Забитуйская СОШ

Дата посещения: 23.09.2021_г.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- 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 питания школьников
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).
- меню-требование ;
- накопительная ведомость ;
- наличие технологических карт ;
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей ;

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, приказа директора школы «Об организации питания обучающихся в 2021-2022 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МБОУ Забитуйская СОШ.

Ответственным за организацию питания школьников является завхоз Литвинцева И.В.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 267 человек, горячим питанием двухразовым питанием охвачено 32 учащихся (12 %).

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся . Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся еженедельно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением справки или акта. Наличие актов и справок по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного 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 приема пищи предусмотрены перемены .

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.

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

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Меню, утверждённое руководителем .
5. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
6. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ Забитуйская СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. 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.

Члены родительского контроля:

(Е.А.Довыденко)

(С.А.Фастович)



Справка
по проверке организаций в школьной столовой горячего питания для обучающихся МБОУ Забитуйская СОШ

от 29 сентября 2021г года

Комиссия в составе:

Попик Е.В.-председатель родительского комитета 2 «а» класса, Калашникова С.В.-член родительского комитета 2 «а» класса

Время проверки: 10-20 час. (1 большая перемена)

В ходе проверки установлено:

1) Школьной столовой на 29 сентября для детей с ОВЗ было предложено меню: было предложено каша молочная рисовая, масло порциями, какао с молоком, булочка «Московская».

2) На обед меню: макароны отварные, хлеб пшеничный и ржаной, суп крестьянский, гуляш из отварного мяса, сок натуральный, чай с сахаром

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании супа крестьянского и макарон, норма соответствует меню (суп-230г, макароны-180г.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

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

5) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

6) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

7) столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.
- 2) Обратиться к спонсорам за оказанием помощи в дополнительном приобретении посуды для столовой.

Члены комиссии:

Полик Е.В.-председатель родительского комитета 2 «а» класса Полик

Калашникова С.В.-член родительского комитета 2 «а» класса Калашникова

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ -Забитуйская средней общеобразовательной школы

Дата посещения: 13.10.2021г.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе;

Проведена проверка санитарного состояния столовой

Проверка внешнего вида работников столовой

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии со всеми требованиями .

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 .Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

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

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ – Забитуйская средней общеобразовательной школы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

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.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Замечания:

1. Повар был одет в футболку, джинсы сверху фартук (обычный), на голове колпак из под которого торчали волосы. Считаем ,что такой внешний вид не соответствует внешнему виду повара так как отсутствует спецодежда положенная по СанПиНу .
2. 2. Один из работников столовой находился без перчаток.
3. 3. Плохо была проведена влажная уборка после кормления детей(грязь под столом) на , что было сказано» что сегодня же грязно на улице!» считаем что такой ответ не оправдывает наличие грязи в столовой где наши дети принимают пищу.

Проверку проводили родители За класса Степанова Елена Анцифировна , Корвякова Кристина Сергеевна. *Защ*

Примечания:

Согласно Приказу Министерства здравоохранения №777-н, при трудоустройстве на работу, работодатель обязан выдать повару бесплатный комплект спецодежды и средства индивидуальной защиты. Униформа установленного образца должна быть изготовлена из материалов, качество которых отвечает стандартам ГОСТ и одобрено Роспотребнадзором. Очень важно, чтобы ткань, из которой пошита поварская форма, была практичной, легко поддавалась стирке, глажке и дезинфекции. У повара должно быть минимум 2 комплекта санитарной одежды - чем больше, тем лучше. Это необходимо для соблюдения гигиены и поможет избежать ситуаций, когда один комплект находится в стирке, а второй запачкан и срочно требует замены.

При приобретении униформы необходимо учесть несколько важных правил.

- Длина халата (куртки, хитля) должна доходить до колен.
- Отсутствие широких рукавов.
- Вместо пуговиц потайные застежки.
- Накладные карманы с лашканами размещаются ниже пояса.
- Высокий воротник.
- Цвет одежды белый или светлых тонов. (Допускается пошив цветной формы, если этого требует стиль заведения общественного питания).

Срок использования 1 комплекта санитарной одежды – 2 года.

Медицинские осмотры работников кухни

Посещение дерматовенеролога – 2 раза в год.

Флюорография – 1 раз в год.

Анализ на сифилис – 2 раз в год.

Мазок на гонорею – 2 раза в год.

Анализ на ВИЧ – 1 раз в год.

Анализы на кишечные инфекции и ийерглезит – 1 – 2 раза в год.

НАМ БЫЛО СКАЗАНО, ЧТО ПОВАР ПРОХОДИТ МЕДОБСЛЕДОВАНИЕ 1 РАЗ В ГОД. СЧИТАЕМ ЧТО ЭТОГО НЕДОСТАТОЧНО. Т.К. ПОВАР ИМЕЕТ НЕПОСРЕДСТВЕННЫЙ КОНТАКТ С ПИЩЕЙ И МОЖЕТ БЫТЬ ИСТОЧНИКОМ ИНФЕКЦИИ ЛИБО ИХ НОСИТЕЛЕМ, А ЭТО В СВОЮ ОЧЕРЕДЬ ОПАСНО ДЛЯ НАШИХ ДЕТЕЙ.

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ Забитуйская СОШ

Дата посещения: 22.10.2021 г.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- сертификаты на продукцию;
- меню-требование ;
- накопительная ведомость ;
- наличие технологических карт ;
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей ;
- бракеражный журнал.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного 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 перемены.

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.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты на продукцию имеются. Для детей оборудованы раковины для рук, мыло, сушилки.

Внешний вид работников столовой соответствует требованиям.

Замечание: в школе технический работник без перчаток накрывал на стол, два работника школы(рабочие) школы прошли в пищеблок без халата, маски.. Возле стола с питьевой водой была разлита вода, что может привести к травматизму. Технический работник должен своевременно протирать полы.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ Забитуйская СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. В школе 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. Выявленные замечания необходимо устранить.

Члены родительского контроля:

А.А.Филатова

А.А.Есина

Филатова
Есина

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Забитуйская средняя общеобразовательная школа

Справка

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля 4 класса

Дата проверки: 29.10.2021 г.

Время проверки: 10-00 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Дрепина Париса Александровна – председатель родительского комитета 4 класса.

2. Башкатова Марина Сергеевна – член родительской общественности 3, 4, 8 классов.

составили настоящий протокол в том, что 29 октября 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале столы накрыты для обучающихся, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Дрепина Париса Александровна _____

2. Башкатова Марина Сергеевна _____

МБОУ Забитуйская СОШ

Охрана

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комбинированного родительского контроля БМ.

Дата проверки: 18.11.2021

Время: 10 ч. 30 мин

Цель: соответствие блюд меню, соответствие веса (порции) блюд, соблюдение гигиенических требований

Род. контроль осуществляем:

1. Миленкалова Ирина Тимуровна - председатель РК.
2. Тюторина Екатерина Сергеевна - родитель

В ходе проверки установлено:

1. Все сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования, в перчатках, в шапочках, в масках.
2. Контрольное взвешивание - отклонения от нормы не было.
3. Доставка блюд - видовые качества в тарелке, блюда вкусные.
4. В столовой, на момент контроля,

были денсурные учителя, которые
следили за порядком в столовой,
за очередностью получения блюд.

5. Классы имеют достаточное в
столовой
6. Классы на сбор приносят в сопро-
вождении кол. руководителей

Родительский контроль

Милосанова Ирина Петровна; Мансф.
Тютюна Ерастича Сергеева; 513-

Справка по проверке организации горячего питания в столовой

МБОУ Забитуйская СОШ комиссией родительского комитета

4-9 класса СКО

26 ноября 2021 года

Цель проверки: соответствие приготовленных блюд утверждённому меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований при организации питания обучающихся.

В результате проверки установлено: подаваемые блюда соответствуют утверждённому меню, вес порций соответствует норме, температура блюд в пределах нормы. Учащимся пища нравится. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования (наличие масок, перчаток, головных уборов). Посуда чистая, без сколов. Обеденный зал, столы чистые, стоят раковины, мыло, сушилки для рук, на входе в зал стоит на столе дезинфицирующее средство для рук.

Персонал столовой ведёт себя приветливо, тактично.

Состав комиссии: Бурова Марина Алексеевна (член родительского комитета),

Комогорцева Мария Владимировна (член родительского комитета). *Бурова*

Афанасьева Нина Александровна (член родительского комитета) *Волга*

Справка по проверке организации горячего питания в школьной столовой
МБОУ Забытукское СОО

29.11.2012. Родительский контроль 6^б класса.
Состав комиссии: Павленко Мария Михайловна
Бедришвили Елена Анатольевна
Рязань Владимир Викторович

В соответствии с положением о родительском контроле организацией горячего питания в школе, был организован родительский контроль за качеством питания в МБОУ Забытукское СОО.

Председателем родительского комитета 6^б класса назначен комитет:

- комиссия приема пищи
- меню графики приема пищи
- качество и сервировка стола
- беспрепятственное доступе для приема пищи (микроклимат, освещение)
- вкус пищи
- санитарные условия пищеблока
- рациональное распределение суточной нормы калорий по приему пищи
- раздача бланков
- организация приема пищи в столовую.

Во время проверки комитетом за организацией питания детей в период обеда были следующие блюда:

- помидоры свежие 0,08 г
- Борщ с капустой и картошкой 250 г
- Картофель 100 г
- Макароны тушеные с овощами 180 г
- Хлеб ржано-пшеничный 60 г
- Хлеб пшеничный 36 г
- Каша 200 г

Все блюда съедены детьми полностью.

Меню; меню порций керем; температура подаваемых блюд керем Сан-Тун; Санитарно-гигиенические нормы соответствия состоянию столовых приборов и посуды в детских столовых, качество уборки помещений столовых, санитарно-техническое состояние помещений, осуществление контроля организации питания со стороны государственной инспекции по столовым и детским учреждениям администрации школы.

Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены обучающихся.

Созданы условия осуществления розыгрыша детских билетов в спец. форме, вешной розой керемой соответствия санитарным нормам.

Проводились выборы отрос детей о удовлетворенности качеством и качестве питания в детском саду. Дети все удовлетворены, возвратами и жалобами от них не поступило.

Во время проверки записаны по работе школьной столовой и по качеству питания не выявлено.

Президент родительского комитета
6⁴ класса Табеева Л. А. ТБ

Члены родительского комитета:

Безуглова Е. А. ТБ
Руднев В. В. ТБ

**Справка по проверке школьной столовой комиссией по контролю
организации питания обучающихся.**

От 16 декабря 2021 года

Комиссия в составе:

Толчина Н.В., член родительского комитета 7 класса

Ящук И.В., член родительского комитета 7 класса

Составили настоящий акт в том, что 16 декабря 2021 года (дата)

в 11ч.20 мин. (время) была проведена проверка качества питания в
школьной столовой.

Время проверки: 20 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

В результате проверки установлено: родительский контроль установил
соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции
соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям,
пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в
столовой. (маски, чепцы)

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством.

Члены комиссии :

Толчина Н.В. *Т.В. Толчина*

Ящук И.В. *И.В. Ящук*

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Забитуйская средняя общеобразовательная школа

Справка

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля 8 класса

Дата проверки: 20.01.2022 г.

Время проверки: 12-00 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Дегина Ольга Николаевна – председатель родительского комитета 8 класса.

2. Дудова Мария Сергеевна – член родительского комитета 8 классов.

составили настоящий протокол в том, что 20 января 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Имеется ли в организации меню? -да
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей в удобном месте? -да
3. Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей в удобном месте? -да
4. В меню отсутствуют повторы блюд? -да
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? -да
6. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? -да
7. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? –да
8. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии? –нет
9. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, аллергия)? –нет
10. Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи? –да
11. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы? –нет
12. Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны? –нет
13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? –да
14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? –да
15. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? -нет

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Дегина Ольга Николаевна Дегина
2. Дудова Мария Сергеевна Дудова

Справка
по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой

Цель проверки: упорядочение режима питания

Время проверки: 21 января 2022 года

Ф.И.О. проверяющего: Мамонтова О.А., Бакарюкина С.П., Воронова О.С.

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов в количестве 114 человек, учащихся группы продленного дня (0 человек), для учащихся 5-11 классов в количестве 73 человека организовано льготное питание.

Реализуется продукция в достаточном ассортименте путём составления меню в течение всего учебного дня по возрастным категориям.

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные).

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

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 учащихся 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. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маски, перчатки). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.


Классные руководители 8-11 классов назначают дежурных по столовой, которые накрывают на столы, следят за порядком во время приема пищи учащимися.

Однако при проверке были обнаружены и недостатки:

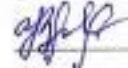
- учащиеся часто выносят буфетную продукцию за пределы школьной столовой.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 5-11 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить:
 - за явкой классных руководителей,
 - за поведением детей,
 - санитарным состоянием столовой.

Председатель родительского комитета 9 класса :Мамонтова О.А. 

Члены родительского комитета: Бакарюкина С.П. 

Воронова О.С. 

Справка
по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой

Дата посещения: 25.01.2022г.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- 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 питания школьников
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).
- меню-требование;
- накопительная ведомость ;
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- шпичное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей;

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, приказа директора школы «Об организации питания обучающихся в 2021-2022 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МБОУ Забитуйская СОШ.

Ответственным за организацию питания школьников является завхоз Литвинцева И.В. Общая численность учащихся на момент проверки в школе 261 человек.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 31.08.2021 № осн-98.17 . Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся еженедельно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта или справки. Наличие справок по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного 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 две переменные.

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.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Меню, утверждённое руководителем.
5. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
6. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ Забитуйская СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. 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.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Председатель родительского комитета: Шилкина Е.Ю.

Члены комиссии: Косачева А.А.

Косолапова Е.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Забитуйская средняя общеобразовательная школа

Справка

проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы

комиссией родительского контроля 11 класса

Дата проверки: 28.01.2022 г.

Время проверки: 11-00 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение
гигиенических

требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Хашенко Е.В. – председатель родительского комитета 11 класса.

2. Бугаевская О.А. – член родительской общественности

3. Куприна Е.И. – член родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 28 января 2022 года родительским
контролем

была проведена проверка организации качества питания в школьной
столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции
соответствуют меню и возрастной потребности детей.

2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги:
обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для
мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при
помощи электросушилок, используют дез. средства.

дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно
высоки, качество

обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся,
обед нравится детям.

4. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии
порций. При

5. В обеденном зале столы накрыты для обучающихся, посадочных мест
детям хватает.

6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при
работе в столовой.

7. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Хашенко Е.В. – председатель родительского комитета 11 класса.

Бугаевская О.А. – член родительской общественности

Куприна Е.И. – член родительской общественности

Хаш
Буг
Купр

Справка по проверке организации горячего питания в столовой
МБОУ Забитуйская СОШ комиссией родительского комитета
1А класса

31 января 2022 года

Цель проверки: соблюдение гигиенических требований при организации питания обучающихся, соответствие приготовленных блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме.

В ходе проверки были взвешены блюда в соответствии с меню:

- икра кабачковая-0,05г
- сур картофельный-200г
- картофель отварной-150г
- птица отварная-70г
- кисель-200г
- хлеб ржано-пшеничный-24г
- хлеб пшеничный-45г

В результате проверки установлено: подаваемые блюда соответствуют утвержденному меню, вес порций соответствует норме, температура блюд в пределах нормы. Учащимся пища нравится. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования(наличие масок, перчаток, головных уборов). Посуда чистая, без сколов. Обеденный зал, столы чистые, стоят раковины, мыло, сушилки для рук, на входе в зал стоит на столе дезинфицирующее средство для рук.

Состав комиссии:

Есина А.А. (член родительского комитета) Есина

Гурьева А.О. (член родительского комитета) Гурьева

Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся МБОУ Забытуйской СОШ

Дата посещения 18.02.2022

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- сертификаты на продукцию;
- меню - требования;
- макенитиловная ведомость;
- наличие технологических карт;
- циклическое 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей;
- бракеражной журнал.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Проведению готовых блюд придерживается в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале введено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименований блюд, входящих в меню. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Отдано готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результатом фиксируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Отпуск учащихся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В пятницу учебного дня для приема пищи предусмотрена перемена.

Анализ макенитиловных ведомостей в меню - требования позволяет увидеть, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе при приготовлении на медленном огне употребляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10. Обеденной зале заметна хорошая освещенность, обеспечен достаточный комфортный температурный режим.

Материально-техническая база пищеблока, дитя в удовлетворительном состоянии. Крайне продукты осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и утварь инвентарь прешаркирован. Сертификат на продукцию имеется. Для детей оборудовано раковина для рук, мыло, сушки.

Отметкой вид работников столовой соответствует требованиям

Замечание: в школе тех. работник без перчаток направил на стол, да работник школы /работник/ прешарки в пищеблок без халата, маски. Возле стола с пылью видна разлита вода, это может привести к травматизму. Тех. работник должен своевременно протирать стол.

Отметка:

Питание обучающихся МБОУ Забитуйская СО осуществляется в соответствии с санитарными требованиями. В школе организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовленных пищи, за надежностью продуктов, всегда готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещением учащихся столовой в соответствии с установленными графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой. Выявленные замечания необходимо устранить.

Имена родителей школьного контроля:

Блащук Л.М. Блащук

Косманова Е.А. Ковз-

Справка

проверке организации в школьной столовой
горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского комитета 3 класса

Дата проверки: 25.02.2022г

Время проверки: 9³⁰

Цель проверки: соответствие блюор утвержденному
меню, соблюдение гигиенических требований
для работников столовой, персонал и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Степанова Елена Анциферовна - председатель
родительского комитета 3 класса.
2. Степанова Елена Николаевна - помощник

родительского комитета 3 класса
составили протокол 25.02.2022г, была проведена проверка питания
В ходе проверки установлено:

1. Блюоре соответствуют утвержденному меню,
по вопросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и декутация
членами комиссии порции. Три декутации родители
отметили, что вкусовые качества достаточно высоки,
качество обработки соответствует предъявленным
требованиям
3. Члены комиссии родительского контроля отме-
тили, что порции соответствуют меню и возраст-
ной потребности детей.
4. Для мытья рук имеется раковина с горячей
водой. Сушат руки при помощи электросушителя,
используют дез. средства.
5. В обеденном зале столой накрыто для обучающихся,
провозрастных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают своих класс
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические
требования при работе в столовой.

Родительский контроль в составе с протоколом ознако-
млен:

1. Степанова Елена Анциферовна *Степ*
2. Степанова Елена Николаевна *Елена*

справка

по итогам проверки организации горского питания
школьной столовой

цель проверки: улучшение питания питания

форма проверки: 1 марта 2022 года

ф.о.о. проверяющего: Филиппов Н.А. Колосников В.Т.

результаты проверки: в соответствии с требованиями в области
питания, меню и качества.

в школе осуществляется бесплатное питание для учащихся

1-4 классов в количестве 14 человек французского кружка
профессионального фид (Великобритания) для учащихся 5-11 классов
в количестве 73 человек, организованное питание

реализуется продукция в соответствии с ассортиментом
меню составленным меню в течение всего дня по
возрастной категории.

утвержден директорами школы график питания учащихся,
учителя в столовой график питания учащихся,
создан приказ о введении в эксплуатацию

каждый горный завод, использующий в технологических
процессах обработки пищевых продуктов и приготовления
блюд, имеет специальную и специальную посуду, оборудование,
инвентарь, санитарии обработки помещений, соблюдение
правил. личной гигиены. Требованиям.
предъявляемым к пищевой воде. Для этого постоянно

берут проб воды на проверку.

Столовая обеспечена санитарными условиями, посудой и
приборами, в соответствии с требованиями СанПиН, и
одно посадочное место, в соответствии с требованиями
личной и физической. в соответствии с требованиями
санитарии помещений. Также имеются
для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка залов ведется поваром и всеми работниками кухни. Обеденные столы малой габаритной варки с добавлением моющих средств.

Пищевые отходы хранятся в емкостях скрывающихся в санитарном выделенном месте.

Производство горячих блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в консервах едят мясо, рыбу и овощи приправленные маслом и зеленью.

Питание осуществляется по утвержденной рецептуре, при этом используются различные способы приготовления блюд, такие как варка, приготовление на пару, тушение и выпекание продуктов с различными свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешиваются утвержденные руководителем образовательного учреждения меню в соответствии с утвержденными объемами блюд и порциями приготовления. Все приобретенные продукты имеют сертификаты качества. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированными предприятиями.

Для мытья рук устанавливаются фонтанчики с горячей водой. Персонал обеспечен спецодеждой (санитарной обуви) (халат, брезент, резиновые сапожки, перчатки, резиновые тапочки) к работе. Допускается лишь, при уходе за детьми, но, работая, мыть руки и обрабатывать их антисептиком.

Защитные процедуры персонала не осуществляются при проведении плановых работ обязательными являются при проведении плановых работ и чистке фонтанов.

Одновременно проводится и дезинфекция.

Представитель родительского комитета: Филатова Н. А.

Член родительского комитета: Колосовский В. Т.

Справка

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся МБОУ Забитуйская СОШ комиссией родительского контроля 6 «б» класса


Дата проверки: 17.03.2022 г.


Время проверки: 11ч.20 мин.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В ходе проверки установлено:

1. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
2. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
4. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При
5. В обеденном зале столы накрыты для обучающихся, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сердюкова О.А. – председатель родительского комитета 6 «б» класса. 

Бедушвиль Е.А. – председатель родительского комитета 6 «б» класса. 

Справка

по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой.

Цель проверки: упорядочение режима питания.

Время проверки: 31 марта 2022 года.

Проверяющие: Колтуш Л.А., Милеханова И.П.

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приёма пищи школьниками, беседа с поваром.

Продукция реализуется в достаточном ассортименте путём составления меню.

Создан приказ о трапезной комиссии.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов, по расчётам не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи.

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

Ежедневно в обеденном зале функционируют, утверждённое руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объёме блюд и названиях кулинарных изделий.

Для мытья рук установлены умывальники с раковинами. Персонал обеспечен спецодеждой

санитарной одеждой.

С целью контроля по соблюдению санитарно-логического процесса отбирается ежесменная проба от каждой партии приготовленных банок.

Запрещается продукт в питании детей не употребляется.

Классные руководители 8-11 классов на утренней дежурных по столовой, которые накрывают на стол, следят за порядком во время приема пищи учащихся.

Члены родительского комитета: Колтун Л.А. Колф
Миханова И.П. Шенф

Справка
по проверке организации питания обучающихся
НБОУ Забитуйская СО Ш

Дата посещения: 06.04.2022г.

Цель проверки:

- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.
- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления.

При посещении была проверена документация по организации питания в школе:

- наличие технологических карт ;
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей ;
- бракеражный журнал,
- сертификаты на продукцию;
- меню-требование ;
- накопительная ведомость .

В ходе проверки установлено:

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного 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 купинарной 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 приема пищи предусмотрены перемены .

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.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты на продукцию имеются

Для детей оборудованы раковины для рук, мыло, сушилки.

Внешний вид работников столовой соответствует требованиям.

Выводы:

В школе 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.

Члены родительского контроля:



О. В. Батясова

М. А. Бурова

Справка

проверки организации в школьной столовой
горячего питания для обучающихся школы
классной родительского комитета 6, 8 класса.

Дата проверки: 12.04.2022г.

Время проверки: 10.00ч.к.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному
меню, соблюдение санитарных требований
для работников столовой, педагогов и
обучающихся.

Родительский комитет в составе:

1. Павлова Любовь Михайловна - председатель
родительского комитета 6, 8 класса.
2. Бедушвили Елена Анатольевна - член родительского
комитета 6, 8 класса.

Составили настоятельную протестную о том, что
12 апреля 2022 года родительским комитетом
была проведена проверка организации
качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню,
по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустации
классной комиссии порции. При дегустации
родители отметили, что вкусовые качества
высоки, качество обработки соответствует
предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского комитета
отметили, что порции соответствуют меню
и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: дежурные педагоги
следят за детьми, чтобы перед едой мыли
руки. Для мытья рук имеется раковина с

жидкими металлами. Сушится руки с помощью
электросушилок.

5. В обеденной зале столы накрыты для
обучающихся, посадочных мест хватает.

6. Все классные руководители сопровождают
свои классы.

7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические
требования при работе в столовой.

Регистраторский контроль в составе
с протоколом ознакомления:

1. Гаврилко Любовь Михайловна ЛБ

2. Бедущевы Елена Анатольевна ЕА

Справка по проверке школьной столовой комиссии по контролю организации питания обучающихся.

от 21.04.2022 года.

Комиссия в составе:

Тюлькина Н.В. - председатель родительского комитета 4 класса.

Дуца Н.В.; - член родительского комитета 4 класса.

Составили на основании акта в том, что 21.04.2022 в 11:20 часов была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 минут (одна сменная перемена).

В ходе проверки выявлено:

Направленные проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Качество качества готового блюда	соответствует
Соответствие принятым блюдам утвержденному меню	соответствует.

В результате проверки установлено: режимный контроль приготовленных соответствующих подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по вопросам учащиеся обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают

интенсивные тренировки при рай-
те в столовой (мама, член)

При входе в столовую все дети обра-
батывают руки до. средствами.

Члены комиссии: Точина Н.В. - Точина
Юлия И.В. - Елена

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная
школа»

Справка
по проверке организации в школьной столовой
порядка питания учащихся для
образовательной школы комиссией
разрешительного контроля 4-9 с/кв.

Дата проверки: 28.04.2022

Время проверки: 10:00

Цели проверки: соблюдение в/кв по утвержде-
нному меню, соблюдение гигиенических требо-
ваний для работников столовой, посуды и
оборудования школы

В ходе проверки установлено:

1. В/кв соблюдает утвержденное меню, по
опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация
продукции комиссии порции. При дегустации родители
отметили, что вкусовые качества достаточны
высоки, качество обработки соответствует
предъявленным требованиям.
3. Работники в/кв соблюдают меню и возрастной
категории
4. Организация питания: у в/кв в столовую стоят
дежурные педагоги; обращают внимание на то,
что перед едой нужно мыть руки.
5. Посадочные места хватает
6. Кп. руководители сопровождают свои классы
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические
требования при работе в столовой

Разрешительный контроль
Спешникова В.В. Снегирь
Пусилова Г.В. Устюг

Справка

проверки организации в школьной столовой
горячего питания для обучающихся акком-
панисей родительского комитета 8 класса.

Дата проверки: 06.05.2022г.

Время проверки: 12-00 час.

Цели проверки: соответствие блюд утвержденному
меню, соблюдение санитарных требований для
работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Петина Ольга Николаевна - председатель род.
комитета 8 класса.
2. Дурдова Мария Сергеевна - член родительского
комитета 8 класса.

составили настоящий протокол в том, что в мае
2022г. родительским контролем была проведена
проверка организации питания в школьной
столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Имеются ли в организации меню - ? да
2. Вывешено ли информационное меню для ознакомления
родителей и детей в удобном месте? - да.
3. Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления
родителей и детей в удобном месте? - да.
4. В меню отсутствуют повторы блюд? - да
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и
продукты? - да.
6. Есть ли в организации приказ о создании и
порядке работы бракоратной комиссии? - да.

7. От всех ли партий проготовленные блюда
ежидельно бракуируют? - да.
8. Выявились ли факты и допущена к реализации блюд
и продуктов по результатам работы бракератной
комиссии? - нет.
9. Созданы ли условия для организации питания
детей в учёте особенностей здоровья (сахарный
диабет, аллергия)? - нет.
10. Проводится ли уборка помещений после каждого
приёма пищи? - да.
11. Качественно ли проведена уборка помещений
для приёма пищи на момент работы? - нет.
12. Обнаруживаются ли в помещениях для приёма пищи
насекомые, грызуны? - нет.
13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил
личной гигиены? - да.
14. Выявились ли замечания к соблюдению детьми
правил личной гигиены? - да.
15. Учили ли факты выдачи детям оставшей пищи? -
нет.

Родительский контроль в составе с протоколом
ознакомления:

1. Родина Ольга Николаевна Девича
2. Оудова Мария Сергеевна Оудф.