

Справка
по итогам проверки соответствия ежедневных меню примерных
10-дневному меню

Цель проверки: контроль соответствия ежедневного меню 10-дневному меню.

Время проверки: 20 сентября 2022 года.

Метод проверки: посещение школьной столовой, беседа с поварами, сравнение меню 10-дневного на данный день.

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

Ежедневное меню соответствует примерному 10-дневному:

1 обед (проверка после 3 урока, начальные классы):

Салат из белокочанной капусты с морковью

Суп картофельный с бобовыми

Котлеты рубленые из птицы

Пюре картофельное

Чай с сахаром

Хлеб пшеничный

Груши св.

2 обед (проверка после 4 урока, среднее звено)

Суп картофельный с бобовыми

Чай с сахаром

Хлеб ржано-пшеничный

Хлеб пшеничный

Пряники

Произведен взвес второго блюда: пюре картофельное (150г) и котлеты рубленые из птицы(90); салат из белокочанной капусты(60г).

На момент проверки комплекс горячего питания соответствовал выходу

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар Егорова А.В. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08.

Проверку производили члены комиссии родительского контроля: Ендиерова И.И., Лелюкова М.Н., Лукьянова М.А.

Протокол
заседания комиссии
по контролю за организацией и качеством питания
МБОУ «Большебуяновская ООШ»

от 07 декабря 2022 г.

Присутствовали:
и.о директора школы Митрофанова Л.В., соцпедагог Ендиерова И.И., ответственная за организацию питания (повар) Егорова А.В., председатель родительского комитета – Лукьянова М.Н.

- Повестка дня:**
1. Охват учащихся горячим питанием.
 2. Соблюдение сан.гигиенических требований.
 3. Разное

Слушали:
По первому вопросу выступила и.о директора школы Митрофанова Л.В. Рассказала, что в школе обучаются 58 учащихся: из них в начальных классах 30 учащихся и в 5-9 классах 28 учащихся, горячим питанием охвачены все 58 учащихся.

По второму вопросу слушали и.о директора школы Митрофанову Л.В. Она напомнила повару о регулярном соблюдении сангигиенических требований. Следить за чистотой пищеблока и качеством приготавливаемой пищи.

Представитель родительского комитета, Лукьянова М.Н., отметила, что проводился осмотр отходов после питания воспитанников в послеобеденное время. Установлено, что воспитанники хорошо кушают пюре картофельное, макаронные гарниры, котлеты из мяса говядины, первые блюда- борщ, рассольник. На переменах организовано дежурствд учителей, обслуживание доброжелательное.

- Постановили:**
1. Регулярно следить за охватом учащихся горячим питанием.
 2. Систематически соблюдать сан.нормы.

Председатель комиссии:
Секретарь комиссии: *И.И. Ендиерова*

АКТ

проверки работы столовой МБОУ «Большебуяновская ООШ»

от 28.03.2023г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Ендиерова И.И., ответственный за организацией питания ;
- Лукьянова М.Н., председатель родительского комитета;
- Семенова С.Н., родитель учащегося 9 класса

Проверено меню на 28 апреля 2023 г (вторник).

Выявлено: меню состоит из:

Завтрак (7-11 лет, 12-18 лет):

- 1.Каша пшеничная молочная – 200/10
- 2.Кисель из черной смородины-200
- 3.Сыр порциями (российский)-20
- 4.Хлеб пшеничный -40

Обед (7-11 лет):

- 1.Салат витаминный -60
- 2.Суп картофельный с макар. изделиями - 200
- 3.Печень, тушенная в соусе- 90
- 4.Рис отварной -150
- 5.Чай с лимоном- 200/15
- 6.Хлеб пшеничный -60

Обед (12-18 лет):

- 1.Салат витаминный -100
2. Печень, тушенная в соусе- 90
3. Рис отварной -200
4. Чай с лимоном- 200/15
- 5.Хлеб ржано-пшеничный -60
- 6.Хлеб пшеничный-30

Меню утверждено подписью директора школы.

Члены комиссии провели проверку на перемене после 1-го урока в 08 ч 45 мин.

В 08.35, т.е. за 10 минут до начала перемены повара начали накрывать столы, раскладывать кашу по тарелкам, разливать кисель из черной смородины, в соответствии с количеством питающимися .

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак. Выявлено: обучающиеся классов, пришедших на завтрак, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса каши на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, выданных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Завтрак подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПиН: столы чистые, внешний вид поваров соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Рекомендации:

На классных часах провести с обучающимися начальной школы беседы о необходимости и пользы принятия горячей пищи.

Отв.за организацией питания *И.И. Ендиерова* Ендиерова И.И.
Председатель род.комитета *М.Н. Лукьянова* Лукьянова М.Н.
Родитель учащегося 9 класса *С.Н. Семенова* Семенова С.Н.

Одноразовые: С/с Егорова Д.В.

*Справка
по итогам проверки организации горячего питания
в МБОУ «Большебуяновская ООШ».*

В соответствии с планом внутришкольного контроля на 2022 – 2023 учебный год была осуществлена проверка организации горячего питания в МБОУ «Большебуяновская ООШ».

Сроки: 15.11.22– 19.11.22

Цель проверки:

- 1. Организация питания учащихся.*
- 2. Наличие нормативно – правовой базы по организации питания.*
- 3. Санитарное состояние столовой*
- 4. Выявление % учащихся, охваченных горячим питанием*

Проверка проводилась с 15 ноября по 19 ноября 2022 года. Проверка осуществлялась заместителем директора по УВР и соцпедагогом.

В ходе проверки было выявлено следующее:

В школе разработан пакет нормативных документов: издан приказ об организации питания. В приказе ответственным за организацию питания от администрации назначена Ендиерова И.И.; определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей (ежемесячный сбор денег, ведение и своевременная сдача отчетов по питанию делопроизводителю).

Питание учащихся осуществляется во время 1-ой, 2-ой, 3-ей и 4-ой перемены. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства классов и учителей по школе, в том числе по столовой. В школе организовано дежурство по столовой учащихся по классам, которые помогают организовать раздачу блюд. Раздача блюд начинается за 5 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

<i>Классы</i>	<i>1</i>	<i>2, 4</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>9</i>
<i>завтрак</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>	<i>14%</i>
<i>обед</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>

Анализ приведенной таблицы показывает, что на момент проверки горячим питанием (обедом) охвачено 100% учащихся, а завтраком- 88%.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 56 человек- уютно и чисто. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о ежедневном меню. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Медицинская книжка повара соответствуют требованиям нормативных документов.

Выводы:

Отмечается положительная работа школы по организации питания.

Отмечается положительная работа повара по соблюдению санитарно – гигиенических условий.

Предложения:

Классным руководителям провести тематические классные часы по вопросам рационального питания.

Справку составил ответственный за питание: Ендиерова И.И.

Итоги мероприятий родительского контроля за качеством питания



В соответствии с положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся, 10 октября 2022 г. был организован родительский контроль за качеством питания в МБОУ «Большебуяновская ООШ».

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся контролировалось:

- количество приемов пищи;*
- наличие графика приема пищи обучающихся;*
- благоприятные условия для приема пищи, сервировку столов, микроклимат, освещенность;*
- вкус пищи;*
- энергетическая ценность рациона питания;*
- раздача блюд;*
- организация прихода классов в столовую.*

При проведении мероприятий контроля за организацией питания детей в МБОУ «Большебуяновская ООШ» отмечается соответствие:

- реализуемых блюд утвержденному меню;*
- массы порций нормам;*
- состояния столовых приборов и посуды в школьной столовой;*
- качества уборки помещения столовой;*
- санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи),*
- рециркулятора в обеденном зале;*
- контроля организации питания со стороны учителей и администрации школы;*
- условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;*
- наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;*
- вкусовых предпочтений детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;*

Замечаний по работе столовой и качеству питания нет.

Ответственный за организацию питания И.И.Ендиерова