

Справка

по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой

Цель проверки:

Организация, рацион питания учащихся, соблюдение Сан Пин, графиков приёма пищи и дежурства учителей.

Время проверки: 14-18 ноября 2022 года

Комиссия в составе:

- 1.Абитоваой М.Б.,зам. дир. по ВР-председатель б/к
- 2.Шугушевой Л.Р.-член б/к
- 3.Ойтовой А.М.-член б/к
- 4.Хамуковой Л.М., член б/к
- 5.Алиевой Л.А., председатель РК
- 6.Бетугановой И.А.,член РК
- 7.Шомаховой А.С., член РК

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

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» № 317-ФЗ от 25.11.2013 г. о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08» (О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения), постановлением местной администрации Баксанского муниципального района №1342-ПП от 6сентября 2022г., с приказом по школе от 02.09.2023 № 79 __ «Об организации горячего питания школьников» в 2022-2023 учебном году организовано горячее питание учащихся в МОУ «СОШ №4» с.п.Заюково.

Питание учащихся осуществляется во время 2-ой ,3-ей и 4-ой перемены. За каждым классом закреплены столы. Организовано дежурство по столовой учащихся школы, которые помогают организовать раздачу блюд. Раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, список бракеражной комиссии и родительского контроля.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. 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. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, 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 приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Питание обучающихся 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. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости.

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

Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним холодной воды, оборудованные дозаторами для жидкого мыла и бумажными полотенцами. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее двух комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. 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.

Медицинский работник следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар столовой Шомахова Л.М. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08. Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Ойтова А.М.

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

Классные руководители ежедневно в специальных журналах отмечают учащихся, питающихся в столовой за счет родительской платы, сопровождают учащихся в столовую.

Выводы:

Организации питания учащихся - удовлетворительная
Санитарное состояние соответствует нормам СанПин

Рекомендации:

1. Классным руководителям не допускать вынос продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить:
 - за явкой классных руководителей,
 - за поведением детей,
 - санитарным состоянием столовой.

Справка составлена заместителем директора по ВР Абитовой М.Б.21.11.22г..

Акт

по итогам проведения родительского контроля за условиями организации питания обучающихся в школьной столовой.

19.09.2022

Время: 10.00

Нами, членами комиссии в составе:

- 1.Абитоваой М.Б.,зам. дир. по ВР-председатель р/к
- 2.Алиевой Л.А., член РК
- 3.Бетугановой И.А.,член РК

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой

На момент проверки установлено:

- Все сотрудники пищеблока в униформе;
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- Питание обучающихся младших классов разведено по времени в соответствии с новыми правилами СанПиНа
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, с закрытыми крышками.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются,
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню:
 - Масло сливочное-10
 - Плов из говядины-150
 - Кофейный напиток-200
 - Хлеб пшеничный-50

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовым актам. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Абитова М.Б. _____

Алиева Л.А. _____

Бетуганова И.А. _____

С актом ознакомлены:

Повар _____ Шомахова Л.К. ,кухрабочий _____ Шомахова М.М.

Акт

по итогам проведения родительского контроля за условиями организации питания обучающихся в школьной столовой 26.10.2022.

Время: 10.45

Нами, членами комиссии в составе:

1.Абитоваой М.Б.,зам. дир. по ВР-председатель р/к

2.Алиевой Л.А., председатель РК

3.Сижажевой Д.Х, член РК

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой (время приёма пищи обучающихся 4-ых классов).

На момент проверки установлено:

- Все сотрудники пищеблока в униформе.
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями.
- Питание обучающихся разведено по времени в соответствии с новыми правилами СанПиНа. -С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.
- Соблюдается график приёма пищи обучающимися.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню:
 - ✓ Котлета из птицы, запечённая с соусом сметанным-90
 - ✓ Гречка рассыпчатая-150
 - ✓ Кофейный напиток-200
 - ✓ Хлеб пшеничный-50
 - ✓ Нарезка огурцы свежие-60

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовым актам. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Абитова М.Б. _____

Алиева Л.А. _____

Сижажева Д.Х. _____

С актом ознакомлены:

Повар _____ Шомахова Л.К. ,кухрабочий _____ Шомахова М.М.

Акт

по итогам проведения родительского контроля за условиями организации питания обучающихся в школьной столовой

26.12.2022.

Время: 11.05

Нами, членами комиссии в составе:

1.Абитоваой М.Б.,зам. дир. по ВР-председатель р/к

2.Абитовой Д.А.-член РК

3.Бетугановой И.А.,член РК

4.Шомаховой А.С., член РК

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой .

В ходе проверки выявлено:

- В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
- Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.
- Обеденный зал столовой школы оборудован на 50 посадочных мест.

Школьной столовой на 26.12.22г. обучающимся 1-4 классов было предложено следующее меню:

- Масло сливочное-10
- Плов из говядины150
- Кофейный напиток-200
- хлеб пшеничный
- Кондитерское изделие «Тортимилка»-30
- Яблоко-100

Обучающимся 5-11 классов было предложено меню:

- Каша рисовая молочная со сливочным маслом и изюмом-250
- Чай-200
- Хлеб-70
- Салат из свежей капусты_60

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций : 3 порции для начальной школы и 3 порции для старшей школы. Недовеса порций не выявлено.

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили:

Порции соответствуют возрастной потребности детей.Плов очень аппетитный, рис рассыпчатый

Дети в основном, съедали блюдо полностью, замечаний по качеству еды не отмечено

Санитарно-техническое состояние производственных помещений - удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество.

Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются.

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Абитова М.Б _____

Шомахова А.С. _____

Бетуганова И.А _____

С актом ознакомлены: Повар _____ Шомахова Л.К. ,кухрабочий _____ Шомахова М.М.

Акт

по итогам проведения родительского контроля за условиями организации питания обучающихся в школьной столовой

09.02.2023.

Время: 11.05

Нами, членами комиссии в составе:

1.Абитоваой М.Б.,зам. дир. по ВР-председатель р/к

2.Алиевой Л.А,член РК

3.Сижажевой Д.Х., член РК

4.Хаджиевой С.Х.,член РК

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой .

В ходе проверки выявлено:

- В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
- Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.
- Обеденный зал столовой школы оборудован на 50 посадочных мест.

Школьной столовой на 09.02.2023. обучающимся 1-4 классов было предложено следующее меню:

рыба припущенная	90
чай с сахаром	200
хлеб пшеничный	50
отварные макароны	150
салат из белокочанной капусты	60

Обучающимся 5-11 классов было предложено меню:

- Котлеты мясные 70
- с гарниром(гречка) с подливой-150
- свекольный салат-60
- чай-200
- хлеб-70

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций : 3 порции для начальной школы и 3 порции для старшей школы. Недовеса порций не выявлено.

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили:

Порции соответствуют возрастной потребности детей. Плов очень аппетитный, рис рассыпчатый Дети в основном, съедали блюдо полностью, замечаний по качеству еды не отмечено

Санитарно-техническое состояние производственных помещений - удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Абитова М.Б. _____ Алиева Л.А. _____ Хаджиева С.Х. _____ Сижажева Д.Х. _____

С актом ознакомлены: Повар _____ Шомахова Л.К. ,кухрабочий _____ Шомахова М.М.

Акт

по итогам проведения родительского контроля за условиями организации питания обучающихся в школьной столовой

10.03.2023.

Время: 11.05

Нами, членами комиссии в составе:

1.Абитоваой М.Б.,зам. дир. по ВР-председатель р/к

2.Абитовой Д.А., член РК

3.Сижажевой Д.Х., член РК

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой .

В ходе проверки выявлено:

- В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
- Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.
- Обеденный зал столовой школы оборудован на 50 посадочных мест.

Школьной столовой на 10.03.2023. обучающимся 1-4 классов было предложено следующее меню:

- Тефтели из говядины-90
- Картофельный соус на сметане-150
- Какао с молоком-200
- Хлеб пшеничный-50
- Салат из отварной свеклы-60

Обучающимся 5-11 классов было предложено меню:

- Суп фасолевый со сметаной
- Хлеб-70

Обучающемуся с ОВЗ:

- Тефтели из говядины-90
- Картофельный соус на сметане-150
- Какао с молоком-200
- Хлеб пшеничный-50
- Яблоко-150
- Конфеты-30

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций : 3 порции для начальной школы и 3 порции для старшей школы. Недовеса порций не выявлено.

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили:

Порции соответствуют возрастной потребности детей. Все блюда по органолептическим показателям соответствуют норме.

Дети в основном, съедали блюдо полностью, замечаний по качеству еды не отмечено

Санитарно-техническое состояние производственных помещений - удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество.

Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Абитова М.Б. _____ Абитова Д.А. _____ Сижажева Д.Х. _____

С актом ознакомлены: Повар _____ Шомахова Л.К., кухарочий _____ Шомахова.М.М.

Акт

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в школьной столовой
10.04.2023.

Время: 11.05

Нами, членами комиссии в составе:

1.Абитоваой М.Б.,зам. дир. по ВР-председатель р/к

2.Алиевой Л.А., председатель РК

3.Бетугановой И.А., член РК

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой .

В ходе проверки выявлено:

- В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
- Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.
- Обеденный зал столовой школы оборудован на 50 посадочных мест.

Школьной столовой на 10.04.2023. обучающимся 1-4 классов было предложено следующее меню:

запеканка творожная со сметаной	180
салат из моркови	60
чай с сахаром	200
хлеб пшеничный	50
кондитерское изделие "Фрутландия"	20

Обучающимся 5-11 классов было предложено меню:

Каша рисовая на молоке со сливочным маслом	250
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	50

Обучающемуся с ОВЗ:

запеканка творожная со сметаной	180
чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	50
салат из моркови	60
Банан	150
кондитерское изделие "Фрутландия"	20

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций :
3 порции для начальной школы и 3 порции для старшей школы. Недовеса порций не выявлено.

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили:

Порции соответствуют возрастной потребности детей. Все блюда по органолептическим показателям соответствуют норме.

Дети в основном, съедали блюдо полностью, замечаний по качеству еды не отмечено

Санитарно-техническое состояние производственных помещений - удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1 Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Абитова М.Б. _____

Алиева Л.А. _____

Бетуганова И.А. _____

С актом ознакомлены:

Повар _____ Шомахова Л.К., кухрабочий _____ Шомахова.М.М.

АКТ
родительского контроля организации питания в школьной столовой
МОУ «СОШ №4» с.п.Заюково

Дата проверки: 19.05.2023

Время проверки: 10.00-11.10

Состав комиссии:

Абитова М.Б.- председатель РК

Алиева Л.А.-председатель РК.

Бетуганова И.А.-член РК

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции(1-4кл.)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	котлета из говядины с подливой	90	90	0
2	чай с сахаром	200	200	0
3	хлеб пшеничный	50	50	0
4	отварные макароны	150	150	0
5	кондитерское изделие "Тортимилка"	20	20	0

Контрольное взвешивание готовой продукции(5-11)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	суп картофельный с бобовыми	250	250	0
2	чай с сахаром	200	200	0
3	хлеб пшеничный	100	100	0

Контрольное взвешивание готовой продукции (ОВЗ)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
--------------	---------------------------	---------------------------	--------------------------------	--------------------------------------

		гр.)		
1	котлета из говядины с подливой	90	90	0
2	чай с сахаром	200	200	0
3	хлеб пшеничный	50	50	0
4	отварные макароны	150	150	0
5	кондитерское изделие "Тортимилка"	20	20	0
6	яблоко	150	150	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели (почти) всё.
- Суточная проба имеется(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают

Члены комиссии:

Абитова М.Б _____

Алиева Л.А. _____

Бетуганова И.А _____

С актом ознакомлены:

Повар _____ Шомахова Л.К. ,кухрабочий _____ Шомахова М.М.