

Акт №1 от 15 сентября 2023г.
родительского контроля столовой МБОУ «Ивановская СОШ»
на предмет организации горячего питания учащихся.

В соответствии с приказом о родительском контроле по организации горячего питания, утверждённом приказом директора от 30.08.2023 г. № 154

Председатель комиссии – Ковалева О.В. – заместитель директора ;

Члены комиссии:

- Сторожева Т.В. – председатель родительского комитета школы,
- Идрисова Н.Н.- родитель учащегося 2 класса,
- Степанова С.Н. – родитель учащегося 9 класса.
- Семенова Н.В.- родитель учащегося 10 класса.

15 сентября 2023г с 12.00-12.30 ч провели контроль за организацией горячего питания обучающихся 1-11 классов. В ходе обследования установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 15 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.

Салат из красной консервированной фасоли
Щи из свежей капусты с картофелем
Фиш кейк
Пюре картофельное
Компот из фруктов и ягод с/м
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

Фактический рацион питания соответствует действующему Примерному меню

- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения. Посуда без сколов.

- Масса порционных блюд соответствует массе порции, указанной в примерном меню.
- Хранение суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- Документация (Журнала бракеража пищевых продуктов, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования имеются в наличии, заполнены.).
- Соблюдены сроки годности, температурно- влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно- эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.
- 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.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, 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.
- Во время проверки не зафиксированы факты выдачи детям остывшей пищи.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Оценка вкусовых качества готовых блюд: отлично

Вывод:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Ковалева О.В. –

Сторожева Т.В. –

Идрисова Н.Н.-

Степанова С.Н. –

Семенова Н.В.-

Акт №2 от 13 октября 2023г.
родительского контроля столовой МБОУ «Ивановская СОШ»
на предмет организации горячего питания учащихся.

В соответствии с приказом о родительском контроле по организации горячего питания, утверждённом приказом директора от 30.08.2023 г. № 154

Председатель комиссии – Ковалева О.В. – заместитель директора ;

Члены комиссии:

- Сторожева Т.В. – председатель родительского комитета школы,
- Идрисова Н.Н.- родитель учащегося 2 класса,
- Степанова С.Н. – родитель учащегося 9 класса.
- Семенова Н.В.- родитель учащегося 10 класса.

13 октября 2023г с 10.00-10.30 ч, 11.50-12.20 ч. провели контроль за организацией горячего питания обучающихся 1-11 классов. В ходе обследования установлено:

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

Меню на 13 октября 2023г.

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г
Завтрак	гор.блюдо	ТК 182	Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом	155
	закуска	ТК 14	Масло шоколадное	10
	хлеб	ТТК 2.1	Батон пектиновый	30
	гор.напиток	ТТК 7.16	Чай с сахаром	200
Завтрак 2	фрукты	6	Яблоки свежие	150
Обед	закуска	ТТК 3.6	Огурцы свежие	60
	1 блюдо	ТК 88	Щи из свежей капусты с картофелем	210
	2 блюдо	ТТК 5.41	Фиш кейк	90
	гарнир	ТТК 339	Пюре картофельное	150

напиток	ТТК 7.9	Компот из фруктов и ягод с/м	200
хлеб бел.	ТТК 2.18	Хлеб пшеничный	30
хлеб черн.	ТТК 2.19	Хлеб ржано-пшеничный	40

Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи на стенде столовой;
- график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
- примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

Вывод:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Ковалева О.В. –

Сторожева Т.В. –

Идрисова Н.Н.-

Степанова С.Н. –

Семенова Н.В.-