

Справка № 1
по итогам проверки организации питания обучающихся
МКОУ «Косулинская СОШ»

Дата посещения: 15.09. 2023г.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- 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
- меню-требование;
- накопительная ведомость;
- наличие технологических карт;
- цикличное 10-дневное меню;
- проверено санитарное состояние кухни и столовой

Проверка проводилась членами родительского совета и зам. директора по ВР Ярушиной О.В.

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, питание организовано в одну смену, после 3 урока. Продолжительность обеденного перерыва составляет 30 минут. Дети с ОВЗ получают двухразовое питание. 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».

Для организации питания имеются следующие документы:

- приказа директора школы от 31.08.2023 № 90 «Об организации питания обучающихся в МКОУ «Косулинская СОШ» в связи с началом 2023-2024 уч. года»,
- положения об организации питания обучающихся МКОУ «Косулинская СОШ».

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 на 2023-2024 уч. г. - имеется
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.

Ответственным за организацию питания школьников является завхоз Мишибеева В.А.

Контроль за организацией питания возложена на Швеца Т.А.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 32 человека, горячим питанием охвачено 32 учащихся (100%).

- Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 100 человек, уютно и чисто. Санитарное состояние зала и рабочих помещений соответствует санитарным нормам. Обслуживание столовой осуществляется работниками обеденного зала. За каждым классом закреплены столы. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении классного руководителя.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ «Косулинская 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.

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.

15.09.2023г.

Зам. директора по ВР: *Яруш* Ярушина О.В.

С итогами проверки ознакомлены:
повар Карповских С.Н. *С.Н.*
завхоз Мишибеева В.А. *В.А.*
кух. работник Лихачева И.П. *И.П.*

Справка № 3
по итогам проверки организации питания обучающихся
МКОУ «Косулинская СОШ»

Дата посещения: 18.10. 2023г.

Цель проверки:

- контроль за выдачей продуктов.

В ходе проверки проведена следующая работа:

- Контроль за выдачей продуктов завхозом Мищибеевой В.А. повару Карповских С.Н.

Проверка проводилась членами родительского совета Прошкиной В.Л. и Грохотовой Л.В.

В ходе проверки выявлено:

1. Завхозом Мищибеевой В.А. все закупленные продукты для приготовления пищи выдаются повару Карповских С.Н. строго по норме, в соответствии с меню.

18.10.23 для обучающихся 1-4 кл. было предложено: щи из свежей капусты с картофелем, макаронные изделия отварные, печенье тушеная в соусе, хлеб пшеничный, сок яблочный, банан;

Для обучающихся 5-11 классов было предложено: щи из свежей капусты с картофелем, хлеб пшеничный, кофейный напиток.

Меню размещено на информационном стенде в столовой и коридоре. Нарушений не выявлено.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ «Косулинская 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.

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.

18.10.2023г. Члены родительского совета: *Грохотова* Прошкина В.Л.

Грохотова Л.В. *Грохотова*

С итогами проверки ознакомлены:

повар Карповских С.Н. *Карповских*

завхоз Мищибеева В.А. *Мищибеева*

Справка № 4

по итогам проверки организации питания обучающихся
МКОУ «Косулинская СОШ»

Дата посещения: 17.11. 2023г.

Цель проверки:

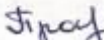
- оценка приготовления пищи.
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

В ходе проверки :

1. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Отмечено, что приготовленные блюда имеют хорошие вкусовые качества, приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.
2. Технология приготовления блюд соблюдена.
3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.


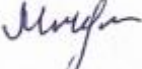
Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

17.11.2023г.

Члены родительского совета:  Прошкина В.Л.

Грохотова Л.В. 

С итогами проверки ознакомлены :

повар Карповских С.Н. 
завхоз Мищибева В.А. 

Справка № 5
по итогам проверки организации питания обучающихся
МКОУ «Косеулинская СОШ»

Дата посещения: 20.12. 2023г.

Цель проверки:

- санитарное состояние кухни, обеденного зала, соблюдение правил хранения продуктов;
- соблюдение гигиенических норм детьми;

В ходе проверки членами родительского совета проверено санитарное состояние столовой, выявлено:

1. В обеденном зале и на раздаче чисто, имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время, журналы в наличии ("Бракеражный журнал", журнал "Здоровья сотрудников", "Журнал кварцевания", "Журнал проветривания").
2. У работников столовой имеются медицинские книжки, медосмотр пройден своевременно.
3. У входа в столовую имеется раковины для мытья рук, есть мыло и бумажные полотенца.
4. В столовой установлен рециркулятор.

Выводы: в ходе проверки санитарное состояние столовой удовлетворительное, своевременно заполняются все необходимые журналы;

Предложение:

Классным руководителям провести беседу в начальных классах о правилах приема пищи и поведении в столовой, со старшеклассниками о соблюдении гигиенических норм

20.12.2023г. Члены родительского совета: *Грохотова Л.В.* Прошкина В.Л.

Грохотова Л.В. *Грохотова*

С итогами проверки ознакомлены :

повар Карповских С.Н. *Карповских*
завхоз Мищибеева В.А. *Мищибеева*
кух. работник Лихачева И.П. *Лихачева*

Справка № 6
по итогам проверки организации питания обучающихся
МКОУ «Косулинская СОШ»

Дата посещения: 20.01. 2024г.

Цель проверки:

- контроль за организацией питания;
- контроль за гигиеническим состоянием столовой.

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

Питание учащихся осуществляется в 11.20 (после 3 урока, продолжительность приема пищи составляет 30 мин, что соответствует СанПиН.

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

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.

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 хранятся 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 хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

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. Питание учащихся соответствует принципам сбалансированного 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 вывешивается, 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.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар Карповских С.Н., в соответствии с рекомендациями по отбору проб.

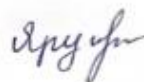
Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям не допускать вынос продуктов за пределы столовой.


20.01.2024г.


Зам директора по ВР




Ярушина О.В.

С итогами проверки ознакомлены :

повар Карповских С.Н. 

завхоз Мишибеева В.А. 

кух. каботник Лихачева И.П. 

Справка № 8
по итогам проверки организации питания обучающихся
МКОУ «Косулинская СОШ»

Дата посещения: 15.03. 2024г.

Цель проверки:

- контроль за качеством приготовления блюд;

1. Приготовленные блюда соответствуют утвержденному 10 дневному меню.

Для обучающихся 1-4 класса 15.03.24 было предложено: рассольник Ленинградский, плов из птицы, сырники из творога, компот из сухофруктов, хлеб белый, яблоко;

Для 5-11 классов было предложено: плов из птицы, сырники из творога, компот из сухофруктов, хлеб белый;

Для детей с ОВЗ на первый завтрак было выдано:

2. Все блюда имели хорошие вкусовые качества.

Выводы: Приготовленная пища соответствует утвержденному 10 дневному меню.
Вес порций соответствует норме, вкусовые качества хорошие.

Предложение:

Предложить родителям и классным руководителям проводить с детьми беседы о правильной и полезной пище.

20.02.2024г.

Члены родительского совета: *Троц* Прошкина В.Л.

Грохотова Грохотова Л.В.

С итогами проверки ознакомлены:

повар Карповских С.Н. *С.Н.*

завхоз Мишибеева В.А. *В.А.*

кух. каботник Лихачева И.П. *И.П.*

