

Справка №1
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «Денисовская СШ»

Дата посещения: 15.09.2021 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);
- меню на каждый день;
- накопительная ведомость;
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учёта посещаемости детей.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН, приказа директора школы «Об организации питания обучающихся в 2021-2022 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МОУ «Денисовская СШ».

Ответственным за организацию питания школьников является завхоз Пашкова Ольга Владимировна.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 77 человек, горячим питанием (обеда) охвачено 59 учащихся. 38 человек (1-4 классы), 22 человека (5 класс, плюс дети из многодетных семей), обучающихся по ФГОС получают бесплатные завтраки.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся. Комиссия по проверке организации и качества питания, учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утверждённым директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов 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, утверждённого 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 перемены по 15 минут.

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. 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 на 2021 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.

Выводы:

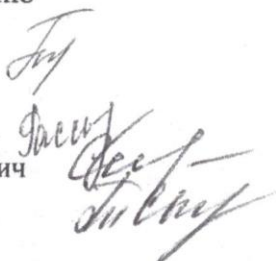
Питание обучающихся МОУ «Денисовская СШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических 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.

Общественный совет по питанию

Пашкова Ольга Владимировна
Макарова Любовь Сергеевна
Рассыхаева Татьяна Григорьевна
Синелюбов Виталий Владимирович
Сычёва Татьяна Евгеньевна



Справка №2
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «Денисовская СШ» комиссией родительского контроля

Дата проверки: **14.10. 2021 года**

Время проверки: 9-00 час. (1 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Пашкова Ольга Владимировна - ответственный за организацию питания
 2. Макарова Любовь Сергеевна - представитель родительской общественности 4,7 класс
 3. Рассыхаева Татьяна Григорьевна - представитель родительской общественности 5,11 класс
 4. Синелюбов Виталий Владимирович - представитель родительской общественности 7,9 класс
 5. Сычёва Татьяна Евгеньевна – заместитель директора по воспитательной работе
- составили настоящий протокол в том, что 14.10.2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

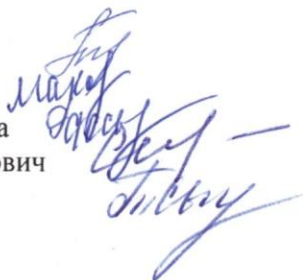
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, горячий завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
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 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Общественный совет по питанию

Пашкова Ольга Владимировна
Макарова Любовь Сергеевна
Рассыхаева Татьяна Григорьевна
Синелюбов Виталий Владимирович
Сычёва Татьяна Евгеньевна



Справка №3
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «Денисовская СШ» комиссией родительского контроля

Дата проверки: **25.11.2021** года

Время проверки: 12.30 час. (большая перемена – первый обед)

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

Родительский контроль в составе:

1. Пашкова Ольга Владимировна - ответственный за организацию питания
 2. Макарова Любовь Сергеевна - представитель родительской общественности 4,7 класс
 3. Рассыхаева Татьяна Григорьевна - представитель родительской общественности 5,11 класс
 4. Синелюбов Виталий Владимирович - представитель родительской общественности 7,9 класс
 5. Сычёва Татьяна Евгеньевна – заместитель директора по воспитательной работе
- составили настоящий протокол в том, что 25.11.2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

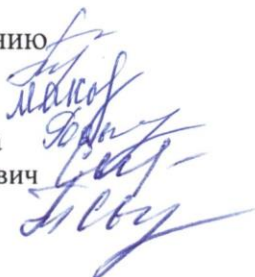
В ходе проверки установлено:

8. Блюда соответствуют утверждённому меню, по опросам учащихся, горячий завтрак нравится детям.
9. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
10. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
11. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец, используют дез. средства.
12. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
13. Все классные руководители сопровождают свои классы.
14. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
15. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
16. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
17. Заведены журналы и заполняются регулярно:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Общественный совет по питанию
Пашкова Ольга Владимировна
Макарова Любовь Сергеевна
Рассыхаева Татьяна Григорьевна
Синелюбов Виталий Владимирович
Сычёва Татьяна Евгеньевна



Справка №4
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «Денисовская СШ» комиссией родительского контроля

Дата проверки: **15.12.2021 года**

Время проверки: 12.30 час. (большая перемена – первый обед)

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

Родительский контроль в составе:

1. Пашкова Ольга Владимировна - ответственный за организацию питания
 2. Макарова Любовь Сергеевна - представитель родительской общественности 4,7 класс
 3. Рассыхаева Татьяна Григорьевна - представитель родительской общественности 5,11 класс
 4. Синелюбов Виталий Владимирович - представитель родительской общественности 7,9 класс
 5. Сычёва Татьяна Евгеньевна – заместитель директора по воспитательной работе
- составили настоящий протокол в том, что 15.12.2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

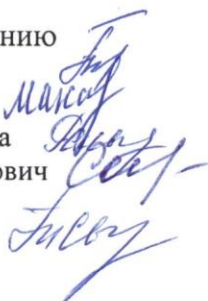
В ходе проверки установлено:

18. Блюда соответствуют утверждённому меню, по опросам учащихся, горячий завтрак нравится детям.
19. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
20. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
21. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец, используют дез. средства.
22. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
23. Все классные руководители сопровождают свои классы.
24. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
25. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
26. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
27. Заведены журналы и заполняются регулярно:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Общественный совет по питанию
Пашкова Ольга Владимировна
Макарова Любовь Сергеевна
Рассыхаева Татьяна Григорьевна
Синелюбов Виталий Владимирович
Сычёва Татьяна Евгеньевна



Справка №5
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «Денисовская СШ» комиссией родительского контроля

Дата проверки: **10.02.2022** года

Время проверки: 12.30 час. (большая перемена – первый обед)

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

Родительский контроль в составе:

1. Пашкова Ольга Владимировна - ответственный за организацию питания
 2. Макарова Любовь Сергеевна - представитель родительской общественности 4,7 класс
 3. Рассыхаева Татьяна Григорьевна - представитель родительской общественности 5,11 класс
 4. Синелюбов Виталий Владимирович - представитель родительской общественности 7,9 класс
 5. Сычёва Татьяна Евгеньевна – заместитель директора по воспитательной работе
- составили настоящий протокол в том, что 10.02.2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

28. Блюда соответствуют утверждённому меню, по опросам учащихся, горячий завтрак нравится детям.
29. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
30. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
31. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец, используют дез. средства.
32. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
33. Все классные руководители сопровождают свои классы.
34. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
35. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
36. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
37. Заведены журналы и заполняются регулярно:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Общественный совет по питанию

Пашкова Ольга Владимировна

Макарова Любовь Сергеевна

Рассыхаева Татьяна Григорьевна

Синелюбов Виталий Владимирович

Сычёва Татьяна Евгеньевна

Справка №6
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «Денисовская СШ» комиссией родительского контроля

Дата проверки: **11 марта 2022 года**

Время проверки: 9.00 час. (большая перемена – первый завтрак)

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

Родительский контроль в составе:

1. Пашкова Ольга Владимировна - ответственный за организацию питания
 2. Макарова Любовь Сергеевна - представитель родительской общественности 4,7 класс
 3. Рассыхаева Татьяна Григорьевна - представитель родительской общественности 5,11 класс
 4. Синелюбов Виталий Владимирович - представитель родительской общественности 7,9 класс
 5. Сычёва Татьяна Евгеньевна – заместитель директора по воспитательной работе
- составили настоящий протокол в том, что 11 марта 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

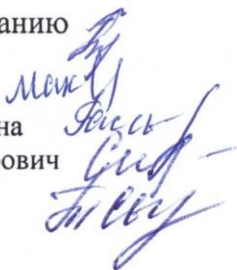
В ходе проверки установлено:

38. Блюда соответствуют утверждённому меню, по опросам учащихся, горячий завтрак нравится детям.
39. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
40. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
41. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец, используют дез. средства.
42. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
43. Все классные руководители сопровождают свои классы.
44. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
45. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
46. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
47. Заведены журналы и заполняются регулярно:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Общественный совет по питанию
Пашкова Ольга Владимировна
Макарова Любовь Сергеевна
Рассыхаева Татьяна Григорьевна
Синелюбов Виталий Владимирович
Сычёва Татьяна Евгеньевна



Справка №7
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «Денисовская СШ» комиссией родительского контроля

Дата проверки: **14 апреля 2022 года**

Время проверки: 9.00 час. (большая перемена – первый завтрак)

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

Родительский контроль в составе:

1. Пашкова Ольга Владимировна - ответственный за организацию питания
 2. Макарова Любовь Сергеевна - представитель родительской общественности 4,7 класс
 3. Рассыхаева Татьяна Григорьевна - представитель родительской общественности 5,11 класс
 4. Синелюбов Виталий Владимирович - представитель родительской общественности 7,9 класс
 5. Сычёва Татьяна Евгеньевна – заместитель директора по воспитательной работе
- составили настоящий протокол в том, что 14 апреля 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

48. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, горячий завтрак нравится детям.
49. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
50. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
51. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец, используют дез. средства.
52. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
53. Все классные руководители сопровождают свои классы.
54. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
55. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
56. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
57. Заведены журналы и заполняются регулярно:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Общественный совет по питанию

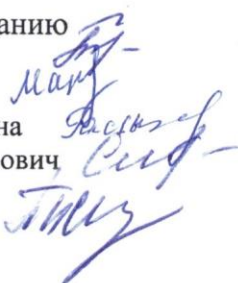
Пашкова Ольга Владимировна

Макарова Любовь Сергеевна

Рассыхаева Татьяна Григорьевна

Синелюбов Виталий Владимирович

Сычёва Татьяна Евгеньевна



Справка №8
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «Денисовская СШ» комиссией родительского контроля

Дата проверки: **12.04.2022** года

Время проверки: 12.30 час. (большая перемена – первый обед)

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

Родительский контроль в составе:

1. Пашкова Ольга Владимировна - ответственный за организацию питания
 2. Макарова Любовь Сергеевна - представитель родительской общественности 4,7 класс
 3. Рассыхаева Татьяна Григорьевна - представитель родительской общественности 5,11 класс
 4. Синелюбов Виталий Владимирович - представитель родительской общественности 7,9 класс
 5. Сычёва Татьяна Евгеньевна – заместитель директора по воспитательной работе
- составили настоящий протокол в том, что 10.02.2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

58. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, горячий завтрак нравится детям.
59. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
60. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
61. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец, используют дез. средства.
62. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
63. Все классные руководители сопровождают свои классы.
64. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
65. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
66. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
67. Заведены журналы и заполняются регулярно:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Общественный совет по питанию

Пашкова Ольга Владимировна

Макарова Любовь Сергеевна

Рассыхаева Татьяна Григорьевна

Синелюбов Виталий Владимирович

Сычёва Татьяна Евгеньевна