

Справка № 5 от 13.11.2020 г

о проведении родительского контроля по качеству питания.

Комиссия в составе:

председатель комиссии – Морозова Татьяна Рудольфовна,
ответственный за организацию питания в школе - Главацкая Наталья Сергеевна,
Учитель среднего звена – Притула Наталья Ивановна,
Учитель начальных классов – Алимова Александра Александровна,
Представитель родительского комитета - Игнатенко Наталья Юрьевна

провели проверку работы МБОУ Топилинская СОШ школьной столовой по организации горячего питания для обучающихся.

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой существует 10- дневное меню на обед и завтрак.
2. Поставка продуктов осуществляется 2 раза в неделю от ИП «Лазаренко А.А.». Продукты имеют сертификаты качества. Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
3. При контрольном взвешивании члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Блюда выполнены в соответствии с технологическими картами. Технология блюд соблюдается.
4. Организация питания:
 - Каждый классный руководитель осуществляет контроль за посещением столовой обучающихся.
 - Питание в начальных классах организовано (весь класс).
 - Питание среднего и старшего звена – индивидуальное, обучающиеся самостоятельно посещают столовую.
 - Для малоимущих и многодетных семей 5-11 класса организовано льготное питание. Ежедневно ведётся табель учёта посещаемости обучающихся.
 - У входа в столовую находятся дежурные: дежурный учитель и дежурные обучающиеся.
 - Перед приёмом пищи все моют руки с мылом.
 - В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
5. График питания обучающихся школы:

ЗАВТРАК

9.05-9.10 – 1 класс,
9.10-9.20 - 4 класс,
10.00 – 10.10 – 2 класс,
10.10 – 10.20 - 3 класс

ОБЕД

11.00 – 11.10 – 5 класс,
11.10 – 11.15 – 6 класс,
12.00 – 12.05 – 8 класс,
12.05 – 12.10 - 9 класс,
12.10 – 12.15 – 10 класс.

6. По проведенному опросу среди обучающихся еда им нравится, дети довольны и сыты.
7. Комиссия посетила пищеблок: нарушений не выявлено.
Обеспечен оптимальный температурный режим хранения продуктов питания. Технологическое оборудование исправно. Пробы хранятся в холодильнике, как положено – закрыты крышками. Вся посуда промаркирована, используется по назначению. Продукты питания хранятся в соответствии с требованиями. Вся документация имеется. Комиссия посетила помещение для утилизации отходов пищи, моечное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
8. Периодическое медицинское обследование поваром и кухонным рабочим пройдено в марте 2020 года.
9. Столы чисто вытерты, используются моющие и дезинфицирующие средства. Столовые приборы лежат в удобных ёмкостях, их чистота не вызывает сомнений, тарелки и стаканы чистые, без сколов.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.
2. Формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Члены комиссии:

Председатель

 Т.Р.Морозова.

Ответственный за питание в школе

 Н.С.Главацкая.

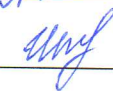
Учитель среднего звена

 Н.И.Притуло.

Учитель начальных классов

 А.А.Алимова.

Представитель родительского комитета

 Н.Ю.Игнатенко.

о проведении родительского контроля по качеству питания.

Комиссия в составе:

председатель комиссии – Морозова Татьяна Рудольфовна,
ответственный за организацию питания в школе - Главацкая Наталья Сергеевна,
Учитель среднего звена – Притула Наталья Ивановна,
Учитель начальных классов – Алимova Александра Александровна,
Представитель родительского комитета - Игнатенко Наталья Юрьевна

провели проверку работы МБОУ Топилинская СОШ школьной столовой по организации горячего питания для обучающихся.

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой существует 10- дневное меню на обед и завтрак.
2. Поставка продуктов осуществляется 2 раза в неделю от ИП «Лазаренко А.А.». Продукты имеют сертификаты качества. Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
3. При контрольном взвешивании члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Блюда выполнены в соответствии с технологическими картами. Технология блюд соблюдается.
4. Организация питания:
 - Каждый классный руководитель осуществляет контроль за посещением столовой обучающихся.
 - Питание в начальных классах организовано (весь класс).
 - Питание среднего и старшего звена – индивидуальное, обучающиеся самостоятельно посещают столовую.
 - Для малоимущих и многодетных семей 5-11 класса организовано льготное питание. Ежедневно ведётся табель учёта посещаемости обучающихся.
 - У входа в столовую находятся дежурные: дежурный учитель и дежурные обучающиеся.
 - Перед приёмом пищи все моют руки с мылом.
 - В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
5. График питания обучающихся школы:

ЗАВТРАК

9.05-9.10 – 1 класс,
9.10-9.20 - 4 класс,
10.00 – 10.10 – 2 класс,
10.10 – 10.20 - 3 класс

ОБЕД

11.00 – 11.10 – 5 класс,
11.10 – 11.15 – 6 класс,
12.00 – 12.05 – 8 класс,
12.05 – 12.10 - 9 класс,
12.10 – 12.15 – 10 класс.

6. По проведенному опросу среди обучающихся еда им нравится, дети довольны и сыты.
7. Комиссия посетила пищеблок: нарушений не выявлено. Обеспечен оптимальный температурный режим хранения продуктов питания. Технологическое оборудование исправно. Пробы хранятся в холодильнике, как положено – закрыты крышками. Вся посуда промаркирована, используется по назначению. Продукты питания хранятся в соответствии с требованиями. Вся документация имеется. Комиссия посетила помещение для утилизации отходов пищи, моечное отделение для посуды. Нарушений не выявлено. Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
8. Периодическое медицинское обследование поваром и кухонным рабочим пройдено в марте 2020 года.
9. Столы чисто вытерты, используются моющие и дезинфицирующие средства. Столовые приборы лежат в удобных ёмкостях, их чистота не вызывает сомнений, тарелки и стаканы чистые, без сколов.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

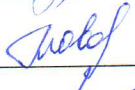
1. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.
2. Формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Члены комиссии:

Председатель

 Т.Р.Морозова.

Ответственный за питание в школе

 Н.С.Главацкая.

Учитель среднего звена

 Н.И.Притуло.

Учитель начальных классов

 А.А.Алимова.

Представитель родительского комитета

 Н.Ю.Игнатенко.