

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Шаминская средняя
общеобразовательная школа»
переулок Школьный, 2/1,
хутор Шаминка,
Семикаракорский район,
Ростовская область, 346645

ИНН 6132008350 КПП 613201001
ОГРН 1036132001080 ОКПО 27223998

E-mail: schaminka.schkola@rambler.ru

тел. 8(863 56) 2-77-36;

факс 8(863 56) 2-77-36

22.12.2022 г №

151

Справка

о проведении родительского контроля по качеству питания в МБОУ Шаминская СОШ.

Комиссия в составе:

председатель комиссии – Ушакова Елена Николаевна – директор МБОУ Шаминская СОШ

Члены комиссии:

- Руссова Т.А. – ответственный за организацию питания в школе;
- Слизкова Н.В. – представитель родительского комитета 1 класса;
- Костюкова Н.Ю. - представитель родительского комитета 2 класса;
- Асыллова Н.Н. - представитель родительского комитета 4 класса.

Провели:

1. Проверку работы школьной столовой по организации горячего питания для обучающихся.

В ходе проверки выявлено:

- Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологическими картами. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Приготовленные блюда имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Имеется 10- дневное меню, разнообразное, имеется также меню на каждый день. В наличии есть технологические карты на все приготовляемые блюда и напитки. Калькуляция составлена правильно.
- 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.
- Повар столовой прошел медицинский осмотр, у нее имеются средства индивидуальной защиты, антисептические средства для обработки рук, работает в спецодежде. Для мытья посуды используется моющее средство. Уборочный материал хранится в отдельном помещении.

- В уголке потребителя вывешены 10- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.
- Суточные пробы имеются, находятся в холодильнике и оставляются на 2 сутки. Бракеражный журнал готовой продукции стандартный, соответствует САНПИНУ, заполняется своевременно, правильно. В бракеражном журнале сырой продукции недоброкачественной продукции не зафиксировано. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.
- 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.
- 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.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей, провести дополнительные занятия с детьми о пользе сбалансированных каш для питания школьников.
3. Формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Председатель

Е.Н. Ушакова

Члены комиссии:

Ответственный за питание в школе

Т.А. Руссова

Слизкова Н.В.

Костюкова Н.Ю.

Асылова Н.Н.

