

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ «СОШ № 11» г.о. Сургут 2022

Наблюдение		Оценка
1.	Эстетическое состояние столовой (состояние мебели, стен, наличие салфеток на столах и пр.)	2
2.	Внешний вид сотрудников столовой (наличие спецодежды, перчаток, средств индивидуальной защиты)	2
3.	Санитарно - гигиеническое состояние столовой, посуды, в т.ч. наличие графиков проведения влажных и генеральных уборок, влажная уборка столов с применением дезинфицирующих средств	2
4.	Наличие утвержденного директором меню в открытом доступном месте, в т.ч. на официальном сайте общеобразовательного учреждения	2
5.	Наличие оформленного уголка потребителя в соответствии с требованиями	2
6.	Соответствие ежедневного меню Основному меню, утвержденному юридическим лицом/индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в учреждении.	2
7.	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	2
8.	Количество отходов	2
9.	Качество обслуживания (доброжелательность, аккуратность в накрывании столов и пр.)	2
10.	Организовано питание для льготной категории обучающихся (соответствие порции по возрастам, находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	2
11.	Наличие записи в журнале бракеража готовой продукции	2
12.	Наличие товарно-сопроводительных документов на продукты питания в соответствии с утвержденным ежедневным меню (маркировка: дата изготовления, срок годности, наименование и местонахождение предпринимателя; ветеринарные справки на молочную, мясную, куриную, рыбную продукцию)	2
II. Снятие пробы		2
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.)	2
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	2

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью) – 2 балла

Средний уровень (соответствует частично) – 1 балл

Низкий уровень (не соответствует) – 0 баллов

Выявленные замечания и рекомендации

I. Наблюдение

Вкусовые качества соответствует нормам приготовления блюд.
Органолептические качества хорошо
Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	Калое Елена Николаевна	Калое
2		
3		

Представитель учреждения Сергеев А.Н. (Ф.И.О.)

Акт
проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №11»

20.12.2022 г

Комиссия в составе:

- Сергеева А.М. - заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

- член родительского комитета 4 «к» класса
- член родительского комитета 4 «а» класса
- член родительского комитета 6 «к» класса

Чайка Вера Николаевна

составили настоящий акт в том, что 20.12.2022 года на основании приказа №259/2 от 02.09.2022г. «О создании комиссии по изучению вопросов организации питания», положения о проведении мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ №11» (приказ №255/8 от 31.08.2022г) была проведена проверка качества питания в школьной столовой (горячий завтрак, молоко).

В ходе проверки выявлено:

- 1) На основании приказа школы №259 от 02.09.2022г «Об организации питания обучающихся школы» администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе (мера социальной поддержки на основании 63-ФЗ, предоставление 2-х разового питания для детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья), постановления администрации АГО №228-па от 19.03.2020г «Об утверждении порядка организации предоставления бесплатного питьевого молока обучающимся 1-4 классов», приказ №66 от 23.03.2020г «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питьевым молоком обучающихся 1-4 классов», приказа №259/3 «Об организации питания детей, имеющих заболевания», приказа №259/1 «О создании бракеражной комиссии»
- 2) Питание учащихся осуществляется по графику (режим работы столовой, утверждённый директором МБОУ «СОШ №11» Демидовой Т.А., ИП Лаленков Д.А.)
- 3) Питание осуществляется по примерному циклическому меню, утвержденному начальником Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в АГМО, Шелеховском и Слюдянском районах Е.В. Марковой, директором МБОУ «СОШ №11» Демидовой Т.А., согласовано с ИП Лаленков Д.А. и заключен двусторонний договор на организацию питания;
- 4) Ежедневное меню школьника вывешивается в столовой до начала 1 урока, подписанное ИП Лаленков Д.А. и директором школы;
- 5) Приготовленные блюда завтраки, обеды на группу продленного дня реализуются в день приготовления блюд и не хранятся;
- 6) Проведена проверка вкусовых качеств блюд:
все блюда соответствуют , не соответствуют (нужное подчеркнуть)
представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище;

Претензии: нет

Проведено контрольное завешивание блюд (завтрак):

Наименование блюд по меню	Выход в граммах	Наименование блюд фактически	Фактический выход продукта в граммах
Баранка личная 40 гр из курничей	40 гр	Баранка личная 40 гр из курничей	40 гр
Котлета рубленая 45 гр	45 гр	Котлета рубленая 46 гр	46 гр
Хачапури 150 гр	150 гр	Хачапури 150 гр	150 гр
Хлеб пшеничный 50 гр	50 гр	Хлеб пшеничный 50 гр	50 гр
Напиток из шиповника 200 гр	200 гр	Напиток из шиповника 200 гр	200 гр

Выводы и замечания:

1. Ежедневное меню завтраков, обедов (соответствует, частично не соответствует, не соответствует) примерному циклическому меню:

соот ветствует

Наименование показателя	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
Количество обучающихся (всего) охваченных одноуровневым горячим питанием	287	296	37
Количество обучающихся, охваченных двухуровневым горячим питанием	41	62	0
Количество обучающихся, льготных категорий	330	168	17
Количество обучающихся, льготных категорий, охваченных одноуровневым горячим питанием	287	102	16
Количество обучающихся охваченных двухуровневым горячим питанием	41	62	0
Количество обучающихся, имеющих право на получение дотации по оплате стоимости питания	2	4	1

2. На бесплатном питании (63-ФЗ)-118 учащихся (30%).
3. Трое учащихся, имеющие заболевания, обеспечены питанием домашнего приготовления. Условия для хранения и разогревания пищи имеются.
4. Итого охвачено организованным питанием 726 учащихся (99,5)%
5. Организована работа буфета.

6. В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, с подведённой горячей и холодной водой-16 шт, мыло, электрический сушитель для рук-16 шт.).

Предложения и рекомендации:

Продолжат качественно и добросовестно
работать.

Ознакомлены:

члены комиссии по питанию:

Комиссия в составе:

- Сергеева А.М. - заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания

учащихся;

- член родительского комитета 4 «к» класса Лавров Вера Николаевна
- член родительского комитета 4 «а» класса _____
- член родительского комитета 6 «к» класса _____