

Справка

по итогам мероприятий родительского контроля за качеством питания,
в МБОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами»
в рамках плана деятельности Управляющего совета школы
на 2022-2023 учебного года

В соответствии с положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся, в октябре 2022г. был организован родительский контроль за качеством питания в МБОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами»

24 октября 2022г. школьную столовую посетили представители родительского комитета Юдин А.В.
ФИО

Контролировалось:

- Количество приемов пищи;
- Наличие графика приёма пищи обучающихся;
- Качество и сервирование столов, микроклимат, освещенность;
- Вкус пищи;
- Энергетическая ценность рациона питания;
- Масса порций нормам;
- Температура подаваемых блюд нормам СанПиН;
- Состояние столовых приборов и посуды в школьной столовой;
- Качество уборки помещения столовой;
- Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы;
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- Наличие и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- Вкусовых предпочтений детей, удовлетворённости ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей;

Замечания по работе столовой и качеству питания нет

Причина(замечания) _____

Представитель родительского комитета _____

Ответственный за организацию питания _____

Юдин А.В.
Тусева Л.Р.

Справка

по итогам мероприятий родительского контроля за качеством питания,
в МБОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами»
в рамках плана деятельности Управляющего совета школы
на 2022-2023 учебного года

В соответствии с положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся, в сентябре 2022г. был организован родительский контроль за качеством питания в МБОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами»

26 сентября 2022г. школьную столовую посетили представители родительского комитета Стафеева Р.В.
ФИО

Контролировалось:

- Количество приемов пищи;
- Наличие графика приёма пищи обучающихся;
- Качество и сервирование столов, микроклимат, освещенность;
- Вкус пищи;
- Энергетическая ценность рациона питания;
- Масса порций нормам;
- Температура подаваемых блюд нормам СанПиН;
- Состояние столовых приборов и посуды в школьной столовой;
- Качество уборки помещения столовой;
- Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы;
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- Наличие и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- Вкусовых предпочтений детей, удовлетворённости ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей;

Замечания по работе столовой и качеству питания нет

Причина(замечания) _____

Представитель родительского комитета Сид Стафеева Р.В.
Ответственный за организацию питания Тусева И.Р.

АКТ

проведения общественной комиссией проверки по контролю за организацией и качеством питания школьной столовой «14» 04 2023г.

Комиссией по контролю за питанием, назначенная приказом МАОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами» № _____ от _____ сентября 2023г.:

Председатель: председатель управляющего совета школы _____
Члены комиссии:

Александрова Е.О. – член управляющего совета.

Проведена проверка санитарного состояния столовой МБОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами» на основании общественно контроле организации питания

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой. Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20;
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд

В ходе проверки:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию имеются замечания: замечаний нет

2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов: замечаний нет

3. Технология приготовления блюд: замечаний нет

4. Вес готовой продукции: замечаний нет, все в норме

Диспетчеру по организации питания Гусевой М.Р. рекомендовано:

нет

Заместителю директора по АХЧ Бушманову Д.В. рекомендовано:

нет

Члены комиссии Александрова Е.О.

АКТ

проведения общественной комиссией проверки по контролю за организацией и качеством питания столовой д.садика MAOY «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и маринскими классами» «13» 04 2023г.

Председатель: председатель управляющего совета д.сада Сидорова Н.А.

Члены комиссии:

Колесова Ирина Николаевна – член управляющего совета.

Авдеева Ирина Николаевна – член управляющего совета.

Проведена проверка: санитарного состояния столовой д.сада MAOY «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и маринскими классами» на основании общественно контроля организации питания

Проверено:

1. Санитарное состояние помещение столовой д.садика MAOY «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и маринскими классами». Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20;
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд

В ходе проверки:

1. В служебных помещениях столовой д.садика MAOY «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и маринскими классами».по санитарному состоянию имеются замечания: нет

2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов: соответствует

3. Технология приготовления блюд: соблюдается

4. Вес готовой продукции: соответствует

Диспетчеру по организации питания Гусевой М.Р.рекомендовано:

Заместителю директора по АХЧ Бушманову Д.В. рекомендовано:

Председатель комиссии Сидорова Н.А.

Члены комиссии Колесова И.Н.

Члены комиссии Авдеева И.Н.

Протокол № 11

проведения проверки качества питания от 14 ноября 2022года

Бракеражной комиссией в составе:

Медицинской сестры - О.И.Кругляк
Диспетчер по организации питанию - М.Р.Гусева

Назначенной приказом директора Хулимсунтской СОШ Г.В.Третьяковой от 03.09.2021г №239, была произведена проверка организации питания, закладки продуктов питания и выхода готовой продукции, согласно выписанного меню. Проверка показала:

- Норма выхода готовой продукции соответствует норме выдачи пищи на всех детей;
- Витаминизация третьего блюда проводится;
- Кухонная посуда и инвентарь промаркированы и хранятся на стеллажах;
- Технологический процесс приготовления блюд соответствует нормам;
- Имеется 10 – и дневное меню и технологические карты;
- Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции в промаркированную и прокипяченную посуду и хранится 48 часов в холодильнике в специально отведенном месте, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.10;
- Для соблюдения питьевого режима, используется очиститель воды «Роса – Супер»;
- Имеются графики уборки помещений, инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря;
- Для разделки сырой и готовой продукции имеются промаркированные разделочные столы, ножи и доски согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- В полном объёме ведётся документация;
- Товарное соседство продуктов соблюдается, продукты с истекшим сроком годности не обнаружены, имеются сертификаты качества.

Комиссия установила, что организация и качество питания соответствуют санитарному законодательству.

Подписи членов комиссии:

Медицинская сестра

Диспетчер по организации питанию



О.И.Кругляк

М.Р.Гусева

Протокол № 12

проведения проверки качества питания от 26 декабря 2022года

Бракеражной комиссией в составе:

Медицинской сестры - О.И.Кругляк
Диспетчер по организации питанию - М.Р.Гусева

Назначенной приказом директора Хулимсунтской СОШ Г.В.Третьяковой от 03.09.2021г №239, была произведена проверка организации питания, закладки продуктов питания и выхода готовой продукции, согласно выписанного меню. Проверка показала:

- Норма выхода готовой продукции соответствует норме выдачи пищи на всех детей;
- Витаминизация третьего блюда проводится;
- Кухонная посуда и инвентарь промаркированы и хранятся на стеллажах;
- Технологический процесс приготовления блюд соответствует нормам;
- Имеется 10 – и дневное меню и технологические карты;
- Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции в промаркированную и прокипяченную посуду и хранится 48 часов в холодильнике в специально отведенном месте, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.10;
- Для соблюдения питьевого режима, используется очиститель воды «Роса – Супер»;
- Имеются графики уборки помещений, инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря;
- Для разделки сырой и готовой продукции имеются промаркированные разделочные столы, ножи и доски согласно требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20;
- В полном объеме ведётся документация;
- Товарное соседство продуктов соблюдается, продукты с истекшим сроком годности не обнаружены, имеются сертификаты качества.

Комиссия установила, что организация и качество питания соответствуют санитарному законодательству.

Подписи членов комиссии:

Медицинская сестра _____ О.И.Кругляк
Диспетчер по организации питанию _____ М.Р.Гусева



Протокол № 10

проведения проверки качества питания от 11 октября 2022года

Бракеражной комиссией в составе:

Медицинской сестры - О.И.Кругляк
Диспетчер по организации питанию - М.Р.Гусева

Назначенной приказом директора Хулимсунтской СОШ Г.В.Третьяковой от 03.09.2021г №239, была произведена проверка организации питания, закладки продуктов питания и выхода готовой продукции, согласно выписанного меню. Проверка показала:

- Норма выхода готовой продукции соответствует норме выдачи пищи на всех детей;
- Витаминизация третьего блюда проводится;
- Кухонная посуда и инвентарь промаркированы и хранятся на стеллажах;
- Технологический процесс приготовления блюд соответствует нормам;
- Имеется 10 – и дневное меню и технологические карты;
- Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции в промаркированную и прокипяченную посуду и хранится 48 часов в холодильнике в специально отведенном месте, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.10;
- Для соблюдения питьевого режима, используется очиститель воды «Роса – Супер»;
- Имеются графики уборки помещений, инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря;
- Для разделки сырой и готовой продукции имеются промаркированные разделочные столы, ножи и доски согласно требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20;
- В полном объёме ведётся документация;
- Товарное соседство продуктов соблюдается, продукты с истекшим сроком годности не обнаружены, имеются сертификаты качества.

Комиссия установила, что организация и качество питания соответствуют санитарному законодательству.

Подписи членов комиссии:

Медицинская сестра

Диспетчер по организации питанию



О.И.Кругляк

М.Р.Гусева

Справка

по итогам мероприятий родительского контроля за качеством питания,
в МБОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами»
в рамках плана деятельности Управляющего совета школы
на 2022-2023 учебного года

В соответствии с положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся, в ноябре 2022г. был организован родительский контроль за качеством питания в МБОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами»

28 ноября 2022г. школьную столовую посетили представители родительского комитета Бурмантова Е.А.
ФИО

Контролировалось:

- Количество приемов пищи;
- Наличие графика приёма пищи обучающихся;
- Качество и сервирование столов, микроклимат, освещенность;
- Вкус пищи;
- Энергетическая ценность рациона питания;
- Масса порций нормам;
- Температура подаваемых блюд нормам СанПиН;
- Состояние столовых приборов и посуды в школьной столовой;
- Качество уборки помещения столовой;
- Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы;
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- Наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- Вкусовых предпочтений детей, удовлетворённости ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей;

Замечания по работе столовой и качеству питания _____

Причина(замечания) нет

Представитель родительского комитета Бурмантова Е.А.

Ответственный за организацию питания Тусева М.Р.