

Программа проведения проверок организации школьного питания с участием
группы общественного контроля

| № п/п | Позиция | Отметка по итогам проверки |
|----------|--|----------------------------------|
| 1. | Ежедневное ведение бракеражного журнала поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья | ✓ |
| 2. | Наличие товаросопроводительной документации, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании; наличие маркировки на транспортной или потребительской таре пищевой продукции | ✓ |
| 3. | Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов | ✓ |
| 4. | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации | ✓ |
| 5. | Соблюдение условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, указанных на маркировке | ✓ |
| 6. | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования | ✓ |
| 7. | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре производителя (поставщика) на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола | ✓ |
| 8. | Обеспеченность столовой стеклянной или фарфоровой столовой посудой в количестве не менее 2-х комплектов на одно посадочное место, отсутствие на посуде сколов и трещин | ✓ |
| 9. | Пищевые отходы собирают в промаркированные ёмкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | ✓ |
| 10. | Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока удовлетворительное, кратность и качество проведения текущих и генеральных уборок соблюдается | ✓ |
| 11. | Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню | ✓ |
| 12. | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, осуществляется контроль выхода порционных блюд | ✓ |
| 13. | Выход порционных блюд соответствует рекомендуемой массе порций для обучающихся различных возрастов | ✓ |
| 14. | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом) | ✓ |
| 15. | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды либо достаточное количество одноразовых стаканчиков, емкостей для сбора использованных одноразовых стаканчиков | ✓ |

25.09.2023

Тонко | Тонко А.А.

СПРАВКА

по изучению организации питания

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Змеиногорская средняя общеобразовательная школа с углублённым изучением отдельных предметов» Змеиногорского района Алтайского края

(МБОУ «Змеиногорская СОШ с УИОП»)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Толсто Наталья Александровна

Члены комиссии:

Левина Наталья Сергеевна

В присутствии Трапезникова Ирина Александровна

Галицовой Светлана Ивановна

составили настоящую справку о том, что « 12 » 10 . 20 23 г.

в 11 час. 55 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве шт.

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащимися имеется

Продолжительность перемен (успевают ли дети принять пищу) 20 мин (успевают)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой Трапезникову Ирину Александровну

Организация дежурства учащихся в столовой организована

Дежурство педагогов организовано

Чистота зала чисто

Обеденный зал оборудован столовой мебелью столы стулья

Количество посадочных мест в обеденном зале

Внешний вид поваров чистый, опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню имеется достоверно

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд имеется

Наличие пищевых отходов 5кг.

Качество готовой продукции (результат органолептического контроля) _____

хорошо

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует: _____

Нареканий не выявлено

Члены комиссии: Тонко А.А. - Тонко.

Тюкеева И.С. - Тюбу

Со справкой ознакомлен(а) Тамшова С.И. Солн

Туррадишова С.В. Газизов «25» 09 2023 г.

Результаты анкетирования обучающихся с родителями (законными представителями) за сентябрь 2023 года

| № п/п | Наименование показателя | Процент ответов респондентов |
|-------|---|---|
| 1. | Удовлетворенность системой организации питания в школе | Удовлетворены - 70% Не удовлетворены 6- % Затруднились ответить - 24% |
| 2. | Удовлетворенность санитарным состоянием школьной столовой | Удовлетворены - 90% Не удовлетворены - 0% Затруднились ответить - 10% |
| 3. | Питание в школьной столовой | Питаются – 80% Не питаются – 20% |
| 3.1 | Причины отказа питания в школьной столовой | Не нравится - 9% Не успевают - % Питаются дома - 3 % |
| 4. | Режим питания | Получают горячий завтрак -100 % Получают горячий обед - 0% 2-разовое питание (завтрак +обед) -0 % |
| 5. | Насыщение пищей | Насыщаются - 43% Иногда насыщаются - 38% Не насыщаются - 15% |
| 6. | Продолжительность перемены для питания | Хватает - 95% Не хватает - 5% |
| 7. | Удовлетворенность питанием в школьной столовой | Удовлетворены - 41% Не всегда удовлетворены - 40 % Не удовлетворены - 18% |
| 7.1 | Причины неудовлетворенности питанием | Невкусно готовят - 15% Однообразное питание - 12% Нелюбимая пища - 7% Остывшая еда - 15% Маленькие порции - 3% Иное - 13 % (в меню включены молочные продукты, у ребенка аллергия на молочное) |
| 8. | Посещение продленного ДНЯ группы | Посещают – 0 % Не посещают - % |
| 8.1 | Получение в группе продленного дня | Получают в школе - 0% Приносят из дома - % |
| 9. | Меню школьной столовой | Устраивает- 50% Затруднились ответить -40% Не устраивает - 10% |
| 10. | Полноценное и здоровое питание в школе | Да- 89% Удовлетворены - 70% |
| 11. | Предложения по изменению меню | Добавить кисель, компот и молочные продукты (Творожок, снежок, ряженка, йогурт) больше зелени фруктов (груши, бананы) овощей Салаты из свежих овощей, виноград, сосиски в тесте, добавить в меню пельмени со сметаной, вареники, выпечку, супы и плов(так в анкете) |
| 12. | Предложения по улучшения питания в школе | Открыть школьный буфет (предложения по анкете) |

Ответственный по питанию

Трапезникова И. А.

Трапезникова И. А.