

ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»

Справка по итогам проверки организации и качества питания.

Дата и время проверки: 10.09.2021 года в 11:50.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Состав комиссии общественного контроля организации и качества питания:

Сиухина Т. Г., старший методист

Понтина Т. И., диетсестра

Новикова М. В. контрактный управляющий

Борзова И. Г. - член родительского комитета (6 класс)

Дмитриева И. А. - член родительского комитета (9 класс)

В ходе проверки проведена следующая работа:

- изучение необходимой документации;
- снятие проб;
- контрольное взвешивание отпускаемых блюд, соответствие количества отпускаемых блюд количеству питающихся учеников;
- визуальный осмотр пищеблока;
- осмотр складских помещений на соответствие хранения продуктов требованиям СанПиНа.

- для контрольного взвешивания с обеденных столов учащихся были выбраны 3 порции каждого блюда и произведено взвешивание.

Результаты проверки:

- В школе проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления школьникам полноценного и рационального питания.
- Составлены списки обучающихся, получающих 2-х разовое и 5-ти разовое питание.
- На информационном стенде размещены: дневное меню, график работы школьной столовой, правила поведения во время приема пищи, информация о полезных и вредных продуктах.
- Продолжительность перемены (20 минут) достаточна для приема пищи.
- За каждым классом закреплены определенные обеденные столы, которые накрываются непосредственно перед приходом детей.
- В столовой имеются электрические сушилки для рук.
- Обучающиеся 7/8 и 9 классов пришли в столовую в сопровождении педагогов, помыли и высушили руки, заняли места, определенные для каждого класса.
- Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде (в обеденном зале установлен кулер, имеются одноразовые стаканчики). Бутилированная вода имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

Санитарное состояние пищеблока и складских помещений:

- бракераж готовой продукции проводится ежедневно, о чем заполняется журнал;
- суточные нормы отобраны, промаркированы и хранятся в холодильнике;
- установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии;
- посуда чистая, без сколов;
- пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте;
- фактически блюда соответствовали меню;
- работники пищеблока обеспечены спецодеждой.

Выводы и предложения:

- Признать хорошей работу школы по организации питания учащихся.
- Рекомендовать классным руководителям провести классные часы по обучению детей культуре питания, поведения, о режиме питания, обращая внимание на необходимость горячего питания – залога успешной учебы в школе.

Члены комиссии: Сиухина Т. Г., Понтина Т. И.,
Новикова М. В., Борзова И. Г., Дмитриева И. А.

ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»

Справка по итогам проверки организации и качества питания.

Дата и время проверки: 22.12.2021 года в 08:15

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Состав комиссии общественного контроля организации и качества питания:

Сиухина Т. Г., старший методист

Понтина Т. И., диетсестра

Новикова М. В. контрактный управляющий

Борзова И. Г. - член родительского комитета (6 класс)

Дмитриева И. А. - член родительского комитета (9 класс)

Результаты проверки:

Организация питания в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиНа. Ответственным за организацию питания школьников является Сиухина Т. Г.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся. Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся раз в четверть осуществляет рейды с последующим составлением справки о результатах. Наличие справок по итогам посещения школьной столовой позволяет ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного пятнадцатидневного меню, утвержденного директором школы и размещено на официальном сайте ОО.

Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

На информационном стенде ОО размещены: дневное меню, график работы школьной столовой, правила поведения во время приема пищи, информация о полезных и вредных продуктах.

Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы.

Отпуск учащимся питания (завтрак, обед, полдник, ужин) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором.

Организован питьевой режим (в обеденном зале установлен кулер, имеются одноразовые стаканчики). Бутилированная вода имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т. д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Сотрудники столовой в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям. Имелись остывшие блюда на момент принятия пищи детьми (4 порции).

Выводы и предложения:

Питание обучающихся школы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с графиком питания.

Работникам кухни ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены комиссии: Сиухина Т. Г., Понтина Т. И., Новикова М. В., Борзова И. Г., Дмитриева И. А.

ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»

Справка по итогам проверки организации и качества питания.

Дата и время проверки: 10.02.2022 года в 16:00

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню(полдник);
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Состав комиссии общественного контроля организации и качества питания:

Сиухина Т. Г., старший методист

Понтина Т. И., диетсестра

НовиковаМ.В. контрактный управляющий

БорзоваИ.Г.-член родительского комитета (6 класс)

Дмитриева И.А- член родительского комитета (9 класс)

Результаты проверки:

Проверка проводилась во время полдника.

- На информационном стенде размещены: дневное меню, график работы школьной столовой, правила поведения в столовой.
- Время отведенное для приема пищи достаточное.
- Обучающиеся пришли в столовую в сопровождении воспитателя, помыли и высушили руки, заняли места, определенные для каждого класса.
- В обеденном зале установлен кулер, имеются одноразовые стаканчики. Бутилированная вода имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.
- Были проверены сроки реализации отдельных продуктов: молоко(фирма ООО «Галактика»),сок фруктовый.

Санитарное состояние пищеблока и складских помещений:

- установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии;
- работники пищеблока обеспечены спецодеждой;
- для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используется раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда;
- моечные ванны для мытья кухонной посуды имеют маркировку объемной вместимости;
- имеется посудомоечная машина;
- посуда чистая, без сколов;
- пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте;
- фактические блюда соответствовали меню.

Выводы и предложения:

- Признать хорошей работу школьной столовой по организации питания учащихся.

Члены комиссии:

Члены комиссии: Сиухина Т. Г., Понтина Т. И.,
НовиковаМ.В.,БорзоваИ.Г.,ДмитриеваИ.А

ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»

Справка по итогам проверки организации и качества питания.

Дата и время проверки: 22.04.2022 года в 12:40

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Состав комиссии общественного контроля организации и качества питания:

Сиухина Т. Г., старший методист

Понтина Т. И., диетсестра

Новикова М. В., контрактный управляющий

Борзова И. Г. - член родительского комитета (6 класс)

Дмитриева И. А. - член родительского комитета (9 класс)

Результаты проверки:

- Бракераж готовой продукции проводится ежедневно. Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике. Санитарное состояние хорошее.
- Качественные удостоверения на продукцию имеются. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
- Посуда, разделочные доски, ножи, используются по назначению и хранятся соответственно санитарным нормам.
- Столы накрываются непосредственно перед приходом детей. Все блюда вкусные (из устной беседы с обучающимися).
- Во время проверки учащиеся находились в столовой в сопровождении педагогов.
- На информационном стенде было вывешено утвержденное меню.
- Для контрольного взвешивания с обеденных столов учащихся были выбраны 5 порций каждого блюда и произведено взвешивание.

Выводы и предложения:

- Выход готовой продукции блюд соответствует меню-раскладке.
- Количество порций соответствует количеству учащихся.
- Питание в школьной столовой соответствует санитарным правилам и нормам.
- Вес блюд соответствует заявленному весу в меню.

Члены комиссии:

Сиухина Т. Г., Понтина Т. И., Новикова М. В., Борзова И. Г., Дмитриева И. А.