

Оценочный лист от 12.12.2024 года

Комиссии по осуществлению родительского контроля за условиями и организацией горячего питания детей обучающихся в МБОУ «Манская СОШ»

Нами, родителями школы Григорьевой С.В., Киреевой А.В., Дуловой Л.И., в присутствии представителя администрации школы, заместителя директора по АХР, ответственного за организацию питания Осадчей С.М. и кладовщиком Дьяконовой Т.С., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на сырье, которые поставляет по контракту ИП «Рыгалов А.В.», СКПК «Манский», контракт составляется ежемесячно и действует до 31 декабря 2024 года. Обслуживается столовая сотрудниками школы, под руководством кладовщика Дьяконовой Т.С.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры исправны, укомплектованы термометрами, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению. Отдельно в холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

На момент проверки сроки хранения соблюдены, указаны на всех имеющихся продуктах.

В столовой варят повара (в специальной одежде), которые являются сотрудниками МБОУ «Манская СОШ», согласно 10-ти дневному меню и технологическим картам, для возрастных категорий 6-10 лет, 11-18 лет, медицинские книжки имеются. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд, электрический термометр для проверки температуры подачи готовых блюд.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов. Имеется посудомоечная машина - чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится регулярно. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой, дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует.

Обеды и завтраки отпускают согласно поданной заявки классными руководителями, сервирует обеденный стол - повар (в специальной одежде).

Обеденный зал столовой школы оборудован на 80 посадочных мест, на момент проверки завтракают 59 человек (34 ребенка категории 6-10 лет; 25 детей категории 11-18 лет)

В момент проверки на 09 часов 30 минут в столовой получают завтрак дети:

- Каша молочная рисовая- 150гр/200гр.

- Какао с сахаром – 200гр./200гр

- Бутерброд с повидлом – 50гр/50гр

-Фрукт (мандарин) –100гр/100гр

Итого обед: 500гр/550гр

Снятие пробы, порции каша молочная рисовая - на визуальные и вкусовые качества приготовленных блюд:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует приготовленному блюду.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций: 3 порции «каша молочная рисовая» 6-10 лет и 3 «каша молочная рисовая» 11-18 лет. Недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено. Проведен анализ несъедобности:

Коэффициент несъедобности выражается в процентах.

Методика расчета:

Коэффициент несъедобности = масса остатков (в кг) / масса выданных блюд (в кг) * 100%

Коэффициент несъедобности : $4,8/30,75 \text{ кг} * 100 = 16\%$

Результат мониторинга – коэффициент несъедобности находится в зоне риска, не требующей вмешательства.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Григорьева С.В. Григорьева

Киреева А.В. Киреева

Дулова Л.И. Дулова

Ответственный за организацию питания:

Кладовщик : Д Т.С. Дьяконова

Осадчая

С.М. Осадчая