

Оценочный лист от 19.03.2025 года

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

Нами, родителями школы Киреевой А.В., Григорьевой С.В., Дуловой Л.И., в присутствии представителя администрации школы, заместителя директора по АХР, ответственного за организацию питания Осадчей С.М. и кладовщика 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 2025 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.

Холодильные камеры исправны, укомплектованы термометрами, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На момент проверки сроки хранения соблюдены, указаны на всех имеющихся продуктах. Фрукты хранятся в холодильнике, перед подачей детям, моются.

В столовой варят согласно 10-ти дневному меню, для возрастных категорий 6-10 лет, 11-18 лет.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд, электрический термощуп для проверки температуры подачи готовых блюд.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

Обеды и завтраки отпускают согласно поданной заявки классными руководителями, сервирует обеденный стол - повар (в специальной одежде), который является сотрудником МБОУ «Манская СОШ».

Обеденный зал столовой школы оборудован на 80 посадочных мест, на момент проверки завтракают 67 человек из них 31 чел. категории 6-10 лет., и 36 чел. Из категории 11-18 лет. В момент проверки на 08 часов 40 минут в столовой получают завтрак дети:

- Сырники из творога – 150г/120г
- Соус молочный – 50г/50г
- Чай с сахаром – 200г/200г
- Свежий фрукт (яблоко) – 100г/100г
- Пироженное - 30г/30г

Итого завтрак: 530г/500г – порция на одного ребенка.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций: 3 порции «Сырники из творога» 6-10 лет и 3 порции «Сырники из творога» 11-18 лет. Недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено. Вкус, цвет, запах – соответствует данному блюду. Проведен анализ несъедобности:

Коэффициент несъедобности выражается в процентах.

Методика расчета:

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

Коэффициент несъедаемости = $1,58\text{кг}/34,43\text{кг} \cdot 100\% = 4,5\%$. Как показывает результат мониторинга, коэффициент не съедаемости находится в зоне «оптимума», вмешательство не требуется

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. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. 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 (сроки годности соблюдены). Места для проведения гигиены рук оборудованы в достаточном количестве.

Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

19.03.2025 Григорьева С.В. Григорьева С.В.

19.03.2025 Киреева А.В. Киреева А.В.

19.03.2025 Дулова Л.И. Дулова Л.И.

Ответственный за организацию питания:

Осадчая

С.М.Осадчая

Кладовщик : Дьяконова Т.С. Дьяконова Т.С.