

Оценочный лист от 09.04.2024г

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

Нами, родителями школы Кириенко Н.А., Киреева А.В., Боровцова С.М. 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 2024года. 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.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются.

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

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

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 на 09 часов 30 минут завтракают 61 человек, продолжительность завтрака согласно графика 20 мин.

- Каша пшеничная молочная с маслом сливочным – 200/250гр.

- Бутерброд с повидлом- 50/50гр

- Кофейный напиток с молоком – 200/200гр.

- Фрукт свежий (апельсин) – 100/100гр.

Итого завтрак: 550гр/600гр соответствует нормам.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций: 3 порции каша пшеничная молочная с маслом сливочным 6-10 лет и 3 каша пшеничная молочная с маслом сливочным 11-18 лет. Недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено.

Проведен анализ несъедаемости:

Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

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

Масса остатков=2,200кг.

Масса выданных блюд (кг)=16,800кг (без кофейного напитка и апельсина, так как они в отходы не пошли)


Коэффициент несъедаемости= 2,2/16,8*100%= 13%

Как показывает результат мониторинга востребованность рациона питания находится в зоне риска, не требующего безотлагательных мер.

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.
Нарушения не выявлены.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

 Н.А.Кириенко

 А.В.Киреева

 С.М.Боровцова

Ответственный за организацию питания:  С.М.Осадчая

Кладовщик :  Т.С.Дьяконова