

### Оценочный лист от 13.02.2024года

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 представителей администрации школы, ответственных за организацию питания Осадчей С.М. 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 ООО «Океань», 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 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 завтракают 60 человек.

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

- Каша пшеничная молочная с маслом – 200/250гр.
- Бутерброд с маслом сливочным – 50/50гр.
- Кофейный напиток с молоком – 200/200гр.
- Фрукт (апельсин) –100/100гр

Итого завтрак: 550гр/600гр соответствует нормам.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций: 3 порции каша пшеничная молочная с маслом 6-10 лет и 3 каша пшеничная молочная с маслом 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=4,300кг.

Масса выданных блюд (кг)=34,5кг

Коэффициент несъедаемости= 4,3/34,5\*100%= 12%

Как показывает результат мониторинга востребованность рациона питания находится в зоне риска, но коррекция 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


раздельно. Моечные кухонной посуды раздельные 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.

**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.
2. Регулярно проводить разъяснительную работу с обучающимися о необходимости соблюдения гигиены (мытья рук перед едой).

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