

## Оценочный лист от 11.01.2024 года

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 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 ООО «Океань», СКПК «Манский», контракт составляется ежемесячно и действует до 31 декабря 2024 года. Заказы выполняются в полном объеме. Хранение продуктов соответствует нормам. Обслуживается столовая сотрудниками школы, под руководством кладовщика Щетининой Н.И.

В столовой варят согласно 10-ти дневному меню, для возрастных категорий 6-10 лет, 11-18 лет. Ведутся все виды журналов. Со всех партий приготовленных блюд снимается бракераж.

Меню для ознакомления учащимися, висит в доступном месте, соответствует фактически приготовленным блюдам.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

Обеды и завтраки отпускают согласно поданной заявки классными руководителями, сервируют обеденные столы - повара в специальной одежде, имеющие действующую мед. комиссию и являющиеся сотрудниками МБОУ «Манская СОШ»

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное. Ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой, дезинфицирующие средства имеются. Посуда в достаточном количестве, чистая, без сколов и трещин. Замена испорченных столовых приборов проводится своевременно. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи. Полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет.

Обеденный зал столовой оборудован на 80 посадочных мест, на момент проверки завтракают 60 человек.:

- Каша вязкая молочная рисовая - 150гр/200гр
- Какао с молоком – 200гр/200гр
- Бутерброд с повидлом – 50гр/50гр
- фрукт свежий – 100гр/100гр

Итого: 500гр/550гр

Снятие пробы, порции каши вязкой молочной рисовой на визуальные и вкусовые качества приготовленных блюд:

Внешний вид: зерна крупы белого цвета, частично разварены

Консистенция: вязкая

Вкус: свойственный крупе и молоку, не имеет привкуса

Запах: соответствует каше, не имеет постороннего запаха

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций: 3 порции каша вязкая молочная рисовая, для начальной школы и 3 порции каша вязкая молочная рисовая, для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали завтрак полностью, 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=2,6кг.

Масса выданных блюд (кг)=31,5

Коэффициент несъедаемости=  $2,6/31,5 * 100\% = 8,25\%$

Как показывает результат мониторинга востребованность рациона питания находится в зоне оптимума, коррекция не требуется .


Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

11.01.2024  Н. А. Кириенко

11.01.2024  А.В.Киреева

11.01.2024  С.М.Боровцова

11.01.2024 Ответственный за организацию питания  С. М. Осадчая

11.01.2024 Кладовщик :  Т.С.Дьяконова