

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя школа № 7 г. Ярцева
(МБОУ СШ №7 г. Ярцева)

Утверждено

Директор школы

О.А. Терехова

Протокол №

проверки организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой

Дата проверки 20.03.2025г.

Цель проверки: организация и качество питания обучающихся

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами, изучение документации, снятие проб, визуальный осмотр пищеблока.

Комиссией в составе:

Ответственный за питание - специалист по закупкам
Законный представитель обучающегося 4 «а»

Красикова Е.С.

Законный представитель обучающегося 4 «б»

Здобникова Н.Р.

Законный представитель обучающегося 3 «б»

Гаврилова Л.К.

была проведена проверка организации школьного питания обучающихся.

В период проверки комиссия ознакомилась с необходимой документацией, были сняты пробы, проверено соответствие качества отпускаемых блюд и количество питающихся учеников, произведен визуальный осмотр пищеблока, осмотр складских помещений на соответствие хранения продуктов требованиям СанПиНа.

В школе осуществляется бесплатное горячее питание:

- для учащихся 1-4 классов в количестве 124 детей, из них 26 детей посещают группу продленного дня и питаются в школьной столовой (обед на сумму 140 руб. за счет собственных средств);
- для питания обучающихся 5 – 11-х классов общеобразовательной организации из многодетных семей, получивших меру социальной поддержки, предусмотренную постановлением Правительства Смоленской области от 29.08.2024 № 679 – в количестве 1 чел.
- учащихся 5 – 11-х классов общеобразовательной организации из малоимущих семей, учащихся из семей мобилизованных граждан, учащихся из семей добровольцев, учащихся из семей граждан, заключивших контракт, учащихся из семей сотрудников Росгвардии, учащихся из семей граждан, погибших (умерших) в ходе специальной военной операции, получивших дополнительную меру социальной поддержки, предусмотренную постановлением Правительства Смоленской области от 29.08.2024 № 680 – в количестве 2 чел.
- для питания обучающихся с ОВЗ (1 обучающийся 7 класса и 4 обучающихся начальной школы).

Так же в школе организовано горячее питание за счет собственных средств:

- горячий завтрак на сумму 70 руб., 60 руб. и 79 руб. 31 коп.
- обед на сумму 140 руб., 60 руб.

В течение всего учебного дня реализуется буфетная продукция.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя. В питании детей не используются запрещенные продукты.

В школе на новый учебный год утверждены график питания учащихся, состав бракеражной комиссии, программа производственного контроля, примерные десятидневные меню, план мероприятий по производственному контролю, комиссия по проведению мероприятий родительского контроля, план работы комиссии по контролю организации и качеству питания,

регулярно проводится мониторинг в форме анкетирования, итоги родительского контроля размещены на официальном сайте школы

Посуда для приготовления пищи в школьной столовой не соответствует Санпинам, (ведется обновление).

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процесса обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдение правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде (пробы воды производятся регулярно). Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Уборка зала для приема пищи проводится регулярно (после каждой перемены). Обеденный столы моются горячей водой с добавлением моющих средств. Во время уборки используются специально отведенные и промаркированные тару и ветошь.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах, недоступных для учащихся и отдельно от пищевых продуктов.

Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте и освобождаются по мере их заполнения (не менее 2/3 объема) и не выносятся через раздаточные помещения. Емкости промываются раствором моющего средства.

Ежедневно в обеденном зале вывешиваются меню, в котором указывается сведения названия кулинарных изделий и их объемах. Все приобретаемые продукты имеют сертификаты соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной одеждой (халат, головной убор, легкая не скользящая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинский осмотр в установленном порядке, профессиональную подготовку и аттестацию.

С целью контроля качества по соблюдению процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Хранятся пробы в холодильнике. В столовой ведется необходимая документация:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольствия
- журнал бракеража готовой продукции
- журнал здоровья
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Ведомость контроля за рационом питания
- Меню-требование

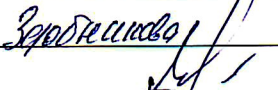
Для уборки складских помещений, холодильных камер имеется отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для уборки туалета хранится отдельно от другого инвентаря.

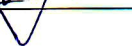
Вывод: На основании выше изложенного следует считать, что целом организацию питания в школе можно считать удовлетворительной. Качество готовой продукции соответствует нормативным требованиям. В столовой соблюдается санитарно- гигиенические требования.

Члены комиссии:

С протоколом ознакомлены:







Красикова Е.С.

Здобникова Н.Р.

Гаврилова Л.К.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: **20.03.2025**

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Здобникова Н.Р.

2. Гаврилова Л.К.

3. Красикова С.С.

4. _____

	Да/нет		
1. Имеется ли в организации меню?			
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓	✓	✓
Б) да, но без учета возрастных групп			
В) нет			
2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?			
А) да	✓	✓	✓
Б) нет			
3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?			
А) да	✓	✓	✓
Б) нет			
4. В меню отсутствуют повторы блюд?			
А) да, по всем дням	✓	✓	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни			
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты			
А) да, по всем дням	✓	✓	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни			
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?			
А) да	✓	✓	✓
Б) нет			
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?			
А) да	✓	✓	✓
Б) нет			
8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?			
А) да	✓	✓	✓
Б) нет			
9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?			
А) нет	✓	✓	✓
Б) да			
10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей			

здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?			
А) да			
Б) нет <i>(нет таких детей (заболевших))</i>	✓	✓	✓
11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?			
А) да	✓	✓	✓
Б) нет 12			
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?			
А) да	✓	✓	✓
Б) нет			
13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?			
А) нет	✓	✓	✓
Б) да			
14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?			
А) да	✓	✓	✓
Б) нет			
15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?			
А) нет	✓	✓	✓
Б) да			
16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?			
А) нет	✓	✓	✓
Б) да			
17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи			
А) нет	✓	✓	✓
Б) да			

Здобникова

Здобникова Н.Р. 20.03.2025.

Гаврилова Л.К. 20.03.2025.

Красинова С.С. 20.03.2025.