

**Мониторинг проведения родительского контроля
за организацией горячего питания в МАОУ гимназия за 2 четверть 2021-
2022 учебный год**

№п/п	Объект контроля	Количество проведенных проверок по данной теме	Соответствие нормам *(указывается количество несоответствий, выявленных родителями в сумме по всем проверкам)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	7	0
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню: прописывается сумма строк 2.1,2.2,2.3,2.4	28	0
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	7	0
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	7	0
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	7	0
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	7	0
3	Качество готовой продукции: прописывается сумма строк 3.1,3.2,2, 3.3	21	0
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	7	0
7	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	7	0
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	7	0
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала: прописывается сумма строк 4.1,4.2,4.3,4.4	35	0
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	7	0
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	7	0
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	7	0
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	7	0
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	7	0
5	Организация приема пищи: прописывается сумма строк 5.1,5.2	14	0
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря. Наличие одноразовых перчаток	7	0
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	7	0
6	Соблюдение графика работы столовой: прописывается сумма строк 6.1,6.2	14	0
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	7	0
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	7	0
7	Указать сколько родителей приняли участие в проверках	14	0
8	Сколько составлено актов на основании проверок	7	0
9	Сколько актов родительского контроля выставлено на сайте ОО	7	0
10	Сколько проанкетировано обучающихся	20	0
11	Сколько проанкетировано родителей	5	0
12	Сколько проведено административных проверок реализации курса «Разговор о правильном питании»	7	0

Директор

Будеер

Ответственный
за организацию питания
Дата 23.12.21 г

Е.А. Масманиди



Справка Совета по питанию по результатам родительского контроля в МАОУ гимназия

Дата посещения 13.12.2021

Цель проверки:

Оценка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Оценка санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.д.

Оценка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.

Оценка наличия и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

Оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи.

Оценка наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

Оценка удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса согласия их родителей (законных представителей).

Оценка информирования родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Столовая расположена в удобном для посещения детей месте в школьном здании на первом этаже, рассчитана на 180 посадочных мест. Количество учащихся в гимназии - 1009 учеников. Занятия проходят в одну смену.

Изучена документация по организации питания в школе:

- наличие технологических карт.
- цикличное меню.

Проверкой установлено:

Ответственной за организацию питания школьников является социальный педагог Е.А.Масманиди. С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана бракеражная комиссия по организации качества питания учащихся. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях. Питание осуществляется на основании примерного меню, утвержденного директором гимназии. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором, указанием наименованием блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся

в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором гимназии.

Анализ накопительных ведомостей и меню-требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Дополнительно дети из многодетных и малообеспеченных семей получают питание на 15 рублей.

Столовая посуда обрабатывается с нормами СанПин 2.4.2.2821. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Готовят на электрической плите. Работает духовой шкаф. Вся посуда и разделочные доски промаркированы. Общее состояние удовлетворительное.

Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах. Вода нагревается электрическим водонагревателем. Материально – техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный материал пронумерован. Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. «Журнал проведения витаминизированных третьих и сладких блюд»
5. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».
6. «Меню утвержденное руководителем на 2021-2022 учебный год- имеется».
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Сертификаты качества – имеются.
9. Столовая оборудована горячим и холодным водоснабжением, канализацией, отоплением, приточно-вытяжной вентиляцией в соответствии с установленными требованиями, все инженерные коммуникации находятся в рабочем состоянии.
10. Оснащенность технологическим – холодильным и немеханическим оборудованием, столовой и кухонной посудой, уборочным инвентарем соответствует действующим нормам.
11. Соблюдаются санитарно-гигиенические требования при получении продуктов со склада, их первичной обработки, приготовлении, раздаче и хранении пищи, мытье столовой и кухонной посуды, сборе временном хранении и своевременном выводе пищевых отходов и содержании столов.
12. Поварский состав имеет профессиональную подготовку, сдал зачеты по санитарному минимуму, своевременно проходит установленные медицинские обследования и осмотры. Обеспечены специальной рабочей одеждой.
13. Территория прилегающая непосредственно к столовой, благоустроена. Содержится в чистоте.

Главная задача школьной столовой – обслуживание определенного количества учащихся в короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Выводы:

Питание обучающихся в МАОУ гимназия осуществляется в соответствии с нормативными требованиями Администрации школы организован административно- общественный контроль за организацией питания , качеством приготовления пищи , закладкой продуктов , выхода готовой продукции за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд , за посещаемость учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

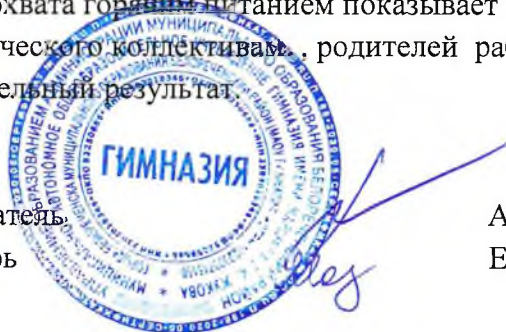
Условия для соблюдения правил личной гигиены обучающихся имеется:

14 При в ходе в столовую установлены раковины с проточной водой , имеется сертифицированное жидкое мыло . бумажные полотенца.

15 При проверке установлено , что у сотрудников , осуществляющих раздачу горячих готовых блюд имеется санитарная одежда в хорошем состоянии , соблюдены все нормы СанПиНа при питании школьников. В меню включены только натуральные продукты , нормы питания по мясу , картофелю , овощам . фруктам соответствует « Гигиенические требования к устройству . содержанию и организации режима в учреждениях». Запрещенных продуктов и блюд нет . при приготовлении соблюдается щадящая тепловая обработка. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует СанПиНам. На поставляемую продукцию с поставщиками имеется договора. Нарушения санитарно-эпидемиологического режима в школьной столовой незафиксировано. Питание организовано с максимальным использованием овощей , фруктов. В меню учащихся включаются блюда из мяса , рыба , молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы . в рационе используется аскорбиновая кислота. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Деятельность МАОУ гимназии направлена на формирования основ культуры здорового питания заключается в воспитании культуры питания и ответственности за свое здоровья у детей и подростков. В школе проводятся классные часы и родительские собрания на темы школьного питания и пропаганде здорового образа жизни .

Анализ охвата горячим питанием показывает , что совместная работа педагогического коллективам . родителей работников школьной столовой дает положительный результат.

Председатель
Секретарь



А.Л.Будеер
Е.А.Масманиди