

Справка
по итогам проверки родительского контроля по осуществлению
контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой
организации питания обучающихся
МКОУ СОШ №3 с.п. Н.Куркужин

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 24 января 2023 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню; работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась:

Баговой С.А. – заместителем директора по ВР.
Кодзовой Д.Т. – членом родительского совета;
Эздекова А.А. – членом родительского совета;
Шукова А.З. членом родительского совета;
Тохтамышева А.М.- членом родительского совета;
Дыговой А.А.- членом родительского совета;
Ныровой Х.А. – медицинской сестрой школы.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
4. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом 24 января 2023г. в школьной столовой МКОУ СОШ №3 с.п. Н.Куркужин была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 15 мин. (3 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результаты
Температура подачи блюд	Соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	Соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует требованиям
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует

Организация питания:

- 1). На момент проверки в школьной столовой на 24 января был предложен гуляш из говядины, гарнир –пшеничный, суп молочный гречневый, салат из помидоров, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из сухофруктов.
- 2). Ежедневное меню соответствует десятидневному меню.
- 3). Выход продукции соответствует нормам указанным в меню.
- 4). При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 5). Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 6) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковин с жидким мылом. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 7) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- 8) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- 9) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- 10)Учащиеся накрываются столы до начала перемены;
- 11) Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- 12) Пищевых отходов не много.

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.
2. Продолжить усиленный контроль за организацией питания детей и качества выдаваемой продукции.

Заместитель директора по ВР  Багова С.А.

Членом Родительского совета  Кодзова Д.Т.

Справка
по итогам проверки родительского контроля по осуществлению
контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой
организации питания обучающихся
МКОУ СОШ №3 с.п.Н.Куркужин

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 16 февраля 2023 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню; работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась:

Баговой С.А. – заместителем директора по ВР.

Кодзовой Д.Т. – членом родительского совета;

Эздекова А.А. – членом родительского совета;

Шукова А.З. членом родительского совета;

Тохтамышева А.М.- членом родительского совета;

Дыговой А.А.- членом родительского совета;

Ныровой Х.А. – медицинской сестрой школы.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
 2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
 3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
 4. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом
- 16 февраля 2023г. в школьной столовой МКОУ СОШ №3 с.п. Н.Куркужин была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 15 мин. (3 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результаты
Температура подачи блюд	Соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	Соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует требованиям
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует

Организация питания:

На момент проверки в

Справка
по итогам проверки родительского контроля по осуществлению
контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой
организации питания обучающихся
МКОУ СОШ №3 с.п.Н.Куркужин

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 16 февраля 2023 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню; работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась:

Баговой С.А. – заместителем директора по ВР.

Кодзовой Д.Т. – членом родительского совета;

Эздекова А.А. – членом родительского совета;

Шукова А.З. членом родительского совета;

Тохтамышева А.М.- членом родительского совета;

Дыговой А.А.- членом родительского совета;

Ныровой Х.А. – медицинской сестрой школы.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
4. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом 16 февраля 2023г. в школьной столовой МКОУ СОШ №3 с.п. Н.Куркужин была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 15 мин. (3 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результаты
Температура подачи блюд	Соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	Соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует требованиям
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует

Организация питания:
На момент проверки в

- 1). Школьной столовой на 16 февраля было предложено рыба припущенная, пюре картофельное, чай с лимоном, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, салат из моркови, суп молочный с крупой пшеничный.
- 2). Ежедневное меню соответствует десятидневному меню.
- 3). Выход-продукции соответствует нормам указанным в меню.
- 4). При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 5). Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 6) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковин с жидким мылом. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 7) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- 8) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- 9) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- 10) Учащиеся накрываются столы до начала перемены;
- 11) Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- 12) Ученики охотно отвечали на вопросы комиссии, они довольны качеством питания, предпочтение отдают котлетам, картофелю и гречке.

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.
2. Продолжить усиленный контроль за организацией питания детей и качества выдаваемой продукции.
3. Дежурному учителю следить за тем, как ученики моют руки перед едой.

Заместитель директора по ВР  Багова С.А.

Член родительского совета  Кодзова Д.Т.

Справка
по итогам проверки родительского контроля по осуществлению
контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой
организации питания обучающихся
МКОУ СОШ №3 с.п. Н.Куркужин

Тема: контроль «Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню, контроль за качеством питания».

Дата проверки: 17 марта 2023 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
 - наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
 - анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась:

Баговой С.А. – заместителем директора по ВР.
Кодзовой Д.Т. – членом родительского совета;
Эздекова А.А. – членом родительского совета;
Шукова А.З. – членом родительского совета;
Эздекова А.А. – членом родительского совета;
Шукова А.З. членом родительского совета;
Ныровой Х.А. – медицинской сестрой школы.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся

МКОУ СОШ №3 с.п. Н.Куркужин в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по воспитательной работе Кулиева Ж.М.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

17 марта 2023 г. в МКОУ СОШ №3 с.п. Н.Куркужин была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 15 мин. (2 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результаты
Температура подачи блюд	Соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	Соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует требованиям
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует

На момент проверки в школьной столовой на 17 марта было суп картофельный с макаронными изделиями, котлета из говядины, каша рассыпчатая гречневая, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, кисель. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования 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 (обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут.

Осуществляется витаминизация третьих блюд.

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

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ СОШ №3 с.п. Н.Куркужин осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.

Заместитель директора по ВР  Багова С.А.

Членом родительского совета  Кодзова Д.Т.

Справка
по итогам проверки родительского контроля по осуществлению
контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой
организации питания обучающихся
МКОУ СОШ №3 с.п. Н.Куркужин

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 19 апреля 2023 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню; работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась:

Баговой С.А. – заместителем директора по ВР.
Кодзовой Д.Т. – членом родительского совета;
Эздекова А.А. – членом родительского совета;
Шукова А.З. – членом родительского совета;
Эздекова А.А. – членом родительского совета;
Шукова А.З. членом родительского совета;
Ныровой Х.А. – медицинской сестрой школы.

19 апреля 2023г. в школьной столовой МКОУ СОШ№3 с.п. Н.Куркужин была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 15 мин. (3 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результаты
Температура подачи блюд	Соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	Соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует требованиям
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Не соответствует

Организация питания:

1). На момент проверки в школьной столовой на 19 апреля было предложено суп картофельный с рисом, котлета из говядины, гарнир-каша рассыпчатая гречневая, салат из отварной свеклы, кисель, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

- 2). Ежедневное меню соответствует двухнедельному меню.
- 3). Выход продукции соответствует нормам указанным в меню.
- 4). При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 5). Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 6) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковин с жидким мылом. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 7) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- 8) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- 9) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- 10) Учащиеся накрываются столы до начала перемены;
- 11) Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.

Предложения:

- 1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.
- 2) Провести анкетирование обучающихся.

Заместитель директора по ВР С.А. Багова Багова С.А.

Член родительского совета Д.Т. Кодзова Кодзова Д.Т.

Справка
по итогам проверки родительского контроля по осуществлению
контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой
организации питания обучающихся
МКОУ СОШ №3 с.п. Н.Куркужин

Тема: контроль «Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню, контроль за качеством питания».

Дата проверки: 16 мая 2023 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
 - наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
 - анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась:

Баговой С.А. – заместителем директора по ВР.
Кодзовой Д.Т. – членом родительского совета;
Эздекова А.А. – членом родительского совета;
Шукова А.З. – членом родительского совета;
Эздекова А.А. – членом родительского совета;
Шукова А.З. членом родительского совета;
Ныровой Х.А. – медицинской сестрой школы.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся МКОУ СОШ №3 с.п. Н.Куркужин в целях улучшения работы по организации

горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по воспитательной работе Багова С.А.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

16 мая 2023 г. в МКОУ СОШ №3 с.п. Н.Куркужин была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 15 мин. (2 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результаты
Температура подачи блюд	Соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	Соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует требованиям
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует

На момент проверки в школьной столовой на 16 мая было предложено на завтрак гуляш из говядины, гарнир - пшенный, суп молочный гречневый, компот из сухофруктов, салат из белокочанной капусты, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования 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 (обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут.

Осуществляется витаминизация третьих блюд.

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

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ СОШ№3 с.п. Н.Куркужин осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.

Заместитель директора по ВР С.А. Багова Багова С.А.

Членом родительского совета Д.Т. Кодзова Кодзова Д.Т.