

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Бориспольская начальная общеобразовательная школа»

Протокол 1
проверки организации горячего питания для обучающихся в школьной столовой
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 30.09.2021 г.

Время проверки: 13-15 час. (2 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работников столовой.

Родительский контроль в составе:

1. Матвеевко Ирина Леонидовна - представитель Управляющего Совета от родительской общественности, 4 класс
2. Коновалова Светлана Анатольевна - представитель родительского комитета, 3 класс
3. Скирденко Ирина Олеговна - представитель родительского комитета, 2 класс


составили настоящий протокол в том, что 30 сентября 2021 года членами комиссии родительского контроля была проведена проверка организации качественного питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:



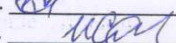
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: в столовой стоит дежурный педагог: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства, бумажного полотенца.
5. В обеденном зале столы накрыты для каждого класса отдельно, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, головной убор, спец. одежда).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: директор ОУ  **Е.И. Матвеевко**

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Матвеевко И.Л. 
2. Коновалова С.А. 
3. Скирденко И.О. 



Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Бориспольская начальная общеобразовательная школа»

Протокол 2
проверки организации горячего питания для обучающихся школьной столовой
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 07.04.2022 г.

Время проверки: 10 ч 10 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работников столовой.

Родительский контроль в составе:

1. Матвеевко Ирина Леонидовна - представитель Управляющего Совета от родительской общественности, 4 класс
2. Коновалова Светлана Анатольевна - представитель родительского комитета, 3 класс
3. Скирденко Ирина Олеговна - представитель родительского комитета, 2 класс

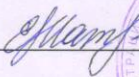
составили настоящий протокол в том, что 7 апреля 2022 года членами комиссии родительского контроля была проведена проверка организации качественного питания в школьной столовой (завтрак).

В ходе проверки установлено:




1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: в столовой стоит дежурный педагог: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства, бумажного полотенца.
5. В обеденном зале столы накрыты для каждого класса отдельно, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, головной убор, спец. одежда).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: директор ОУ  Е.И. Матвеевко

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Матвеевко И.Л. 
2. Коновалова С.А. 
3. Скирденко И.О. 



Справка
по результатам контроля
«Организация питания детей в детском саду МОУ «Бориспольская начальная
общеобразовательная школа»

Согласно плана внутришкольного контроля на 2021 – 2022 учебный год, приказа по МОУ «Бориспольская начальная общеобразовательная школа» «О проведении внутришкольного контроля сентябре, октябре 2021 года» № 171 от 01.09.2021 года в октябре проводился контроль по теме «Организация питания детей в детском саду»

Цель: усиление контроля за организацией питания детей в детском саду, проверка санитарного состояния и работы пищеблока, документации.

Основные формы и методы контроля:

1. Проверка санитарного состояния пищеблока, буфетных.
2. Проверка ведения документации лицами, ответственными за организацию питания.
3. Проверка состояния технологического оборудования и качества используемого сырья.

Дата: 25.10.2021 г

Состав комиссии:

Директор – Матвеевко Е.И.

Учитель – Смыслова Т.И.

Воспитатель – Кутоманова С.Н.

Результаты проверки:

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию СанПиН 2.4.1.1249-13. Условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, качество уборки пищеблока и всех подсобных помещений выполняется в соответствии с правилами. Полы помещения пищеблока покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие. На пищеблоке имеется в достаточном количестве промаркированных разделочных столов, досок, ножей, они правильно используются и хранятся. Четко выполняются требования кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки.

Буфетные помещения в группах оборудованы технологическим оборудованием, моечными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются правила мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат).

Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. Посуда выставлена на сушке, без сколов, на высоте 35 см. Все столы и инвентарь, посуда (ножи, доски, кастрюли и др.) промаркированы в соответствии с СанПиН.

Ежедневно отбираются пробы готовой продукции в стерильную стеклянную посуду с крышкой и хранятся в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2; +6 градусов С.

Уборочный инвентарь хранится в отведенном месте, маркирован красной краской.

Комиссией установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая документация:

- 10-дневное меню и ежедневное меню – требование;

- график выдачи готовых блюд в соответствии с возрастными группами.

Качественные удостоверяющие документы.

Технологические карты.

Калькуляция блюд.

Сборник рецептов.

Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

Отчетные журналы: Журнал бракеража скоропортящейся продукции, Журнал бракеража готовой продукции (в котором запись производится только после снятия пробы членами комиссии), Журнал витаминизации 3-го блюда, Журнал осмотра рук работников пищеблока на гнойничковые заболевания, Журнал здоровья сотрудников, Журнал температурного режима холодильного оборудования и график разморозки холодильников, термометры имеются во всех холодильниках и камерах.

В ходе контроля выявлено следующее: имеются договора с поставщиками по продуктам

питания. Повар несет ответственность за выполнение договоров на поставки продуктов питания. Копии договоров находятся в детском саду и регистрируются в журнале договоров с поставщиками. В договорах указываются условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов, имеются сертификаты качества на все виды продукции. Заявки на продукты подаются каждую неделю и оформляются в письменном виде за подписью директора. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Повар ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Повар ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета», накопительную ведомость. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются приемочной комиссией с составлением акта приема и экспертного заключения.

В ходе контроля за организацией питания, комиссией выявлено, что в группах создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды.

Вывод:

Рекомендованные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» строго соблюдаются. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока, кладовых, буфетных групп соответствует гигиеническим требованиям, технология приготовления пищи соответствует санитарно-технологическим требованиям. Воспитатели постоянно следят за выполнением правил приема пищи, ведут работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.

Рекомендации:


1. Воспитателям всех возрастных групп продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастным особенностям своей группы.

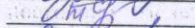
Срок: постоянно.

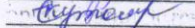
2. Воспитателям всех возрастных групп усилить работу по формированию навыков поведения за столом, продолжать совершенствовать культуру еды: правильно пользоваться столовыми приборами.

Срок: постоянно.

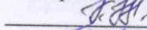
Члены контрольной комиссии:

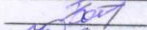
 Матвеенко Е.И.

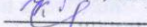
 Смылова Т.И.


 Кутоманова С.Н.

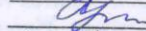
Со справкой ознакомлены:

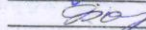
 Коновалова Н.И.

 Большакова Ю.И.

 Коновалова С.А.

 Матвеенко М.Ю.

 Коробова Н.А.

 Бондарева Н.В.

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «Бориспольская начальная общеобразовательная школа»

Согласно плана внутришкольного контроля на 2021 – 2022 учебный год, приказа по МОУ «Бориспольская начальная общеобразовательная школа» «О проведении внутришкольного контроля в ноябре, декабре 2021 года» № 209 от 29.10.2021 года в декабре проводился контроль по теме «Организация питания обучающихся»

Дата проверки: 21.12.2021 г.

- Цель проверки Проверка соблюдения требований к организации питания обучающихся:
- организация питания учащихся;
 - наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
 - анализ меню;
 - работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

- Изучена документация по организации питания в школе:
- меню-требования (декабрь 2021 г.);
 - накопительная ведомость (декабрь 2021 г.);
 - наличие технологических карт или сборника рецептов;
 - цикличное 10-дневное меню;
 - табель учета посещаемости детей (декабрь 2021 г.);

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 18 человек, горячим двухразовым питанием охвачено 18 учащихся (100%).

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

В коридоре, возле обеденного зала вывешено ежедневное меню, утвержденное 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 (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены две перемены по 20 минут.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН 2.4.2.2821-10. 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.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Меню, утверждённое руководителем на 2021-2022 учебный год - имеется
5. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Сертификаты качества - имеются.

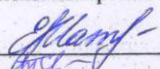
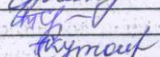
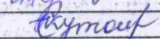
Выводы:

Питание обучающихся МОУ «Бориспольская начальная общеобразовательная школа» 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.


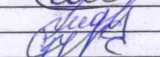
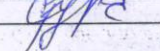
Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены контрольной комиссии:

 _____ Матвеевко Е.И.
 _____ Смыслова Т.И.
 _____ Кутоманова С.Н.

Со справкой ознакомлены:

 _____ Косторная Ю.Ю.
 _____ Матвеевко А.И.
 _____ Гуреева С.В.

Смыслова Т.И.

Кутоманова С.Н.