

ПРОТОКОЛ

по итогам контроля «Организация горячего бесплатного питания»
в муниципальном казённом общеобразовательном учреждении
«Основная общеобразовательная школа № 20» с. Березовка

Дата проведения: 15.10.2021

Время: 10-00

Представители родительской общественности:

Пособилова Т.Е – от 9 класса

Вирова М.В. – классный руководитель нач. кл., родитель от 3-го класса

Попова О.Н. – классный руководитель 7 класса

1. Цель контроля: Проверить организацию горячего питания в 1 – 9 классах.
2. В ходе контроля проверить:
 - 2.1. охват горячим питанием обучающихся по классам,
 - 2.2. наличие документов по организации питания и правильности их оформления
 - 2.3. наличие десятидневного меню и его разнообразие
 - 2.4. качество приготовления пищи;
 - 2.5. чистота столов;
 - 2.6. внешний вид работников столовой и наличие медицинских книжек;
 - 2.7. санитарные условия пищеблока и обеденного зала,
 - 2.8. выполнение норм вложения и технологии приготовления пищи, норм выдачи,
 - 2.9. проверка качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условия её хранения, соблюдения сроков её реализации
3. Провести опрос обучающихся и родителей по работе школьной столовой, по ассортименту и качеству отпускаемой продукции.

В ходе проверки выявлено:

Из 11 обучающихся – 11 человека регулярно питаются в школьной столовой, что составляет 100 %

класс	1	2	3	4	5	6	7	8	9
всего учеников	1	0	3	1	2	2	1	0	1
питаются в столовой									
%	100%		100%	100%	100%	100%	100%		100%

Меню согласованно директором школы на 2021-2022 учебный год.

График питания учащихся в столовой на 2021-2022 уч. год определен приказом по школе:
ежедневно первый завтрак 10.10- для обучающихся 1-9 классов, второй завтрак для обучающихся 2-8 кл. в 11.15 (молоко) – ежедневно.

Меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов, калорийности блюд имеется. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором школы меню.

Ответственные за организацию питания назначены приказом - Попова О.Н.

Продукты питания доставляются ежедневно, силами работников столовой из магазина ИП Ершова Е.В.

В столовой в наличии:

1. Технологические карты (и калькуляционные)
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Порционные блюда отбираются в полном объеме; первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 г в промаркированную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы хранятся не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней).

Пищевые продукты сопровождаются документом с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. К реализации допускается только пищевая продукция, имеющая маркировку, что отражено в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Обработка яиц не проводится, т. к их не используют в приготовлении блюд.

В столовой регулярно ведутся:

1. Журнал «Здоровье»
2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6. Ведомость контроля рациона питания

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Кастриули для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу. Столовые приборы хранят в специальных ящиках – кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь: ножи –д/хлеба, д/рыбы, д/мяса, д/гастроном.

кухонная посуда: (все кастрюли подписаны - 1,2,3-е блюдо и на количество литров, половники промаркированы для каких блюд), нет посуды со сколами, бокалы в достаточном количестве. Холодильник маркирован, имеется термометр, каждая полочка подписана.

Хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте, инвентаря в производственных помещениях нет. Моющих средств хватает. Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания. Для мытья столовой посуды используются три таза объемной вместимости, которые имеют маркировку. Не допускается использование деформированной кухонной и столовой посуды: с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями. В фойе столовой установлен умывальник и предусмотрены одноразовые бумажные полотенца.

Конструкции и размещения шкафов в школьной столовой позволяют проводить влажную уборку, в моечном помещении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных емкостях. Проводятся генеральные уборки всех помещений. График уборки имеется. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специально промаркированную емкость. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Помещение кухни и обеденного зала, посуда, разделочные и обеденные столы нареканий по чистоте не имеют. Однако чистота обеспечивается не уборщицей, а работником столовой.

За каждым обучающимся в столовой закреплены определенные обеденные места. Дети умеют аккуратно есть, не пачкают себя, свою одежду, столы и пол.

С целью выяснения удовлетворенности родителей и учащихся организацией питания, санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи проведено анкетирование учащихся и родителей МКОУ ООШ № 20 с. Березовка

ВЫВОДЫ:

1. Приготовление обедов осуществляется из поставленных продуктов на школьной кухне. В дни проверок срок годности продуктов и сроки поставок соответствовали нормам.
2. Чистота рабочих мест на кухне, посуды, обеденных столов и полов не вызывает претензий.

3. Качество пищи, объем порций, температура, вкусовые и органолептические характеристики не вызывают нареканий.

4. Оставление недоеденной еды обучающимися не наблюдалось.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Классным родителям продолжить работу по формированию культуры питания: сбор и анализ информации по проблеме культуры питания, анкетирование учащихся, родителей, педагогов.

2. Педагогам включить в поурочное планирование тематические уроки по рациональному питанию

Пособилова Т.Е. Пособилова Т.Е..
Вирова М.В. Вирова М.В..
Попова О.Н. Попова О.Н..