

Справка по итогам мониторинга питания

Комиссия в составе:

1. Родина О.В. – заместитель по УВР
2. Макарова А.К. – родитель ученика 2 класса
3. Наволочная Т.В. – родитель учеников 7,10 класса
4. Катышева Ирина – родитель ученика 1,3 класса
5. Седова Валерия – ученица 11 класса

провела мониторинг школьного питания в период с 26 декабря.

Питание учащихся школы организовано со 2 сентября 2022 года для учащихся начальной школы (1 – 4 классы) на бесплатной основе, для школьников получающих питание по линии ДТиСР (дети находящиеся в трудной жизненной ситуации, малообеспеченные семьи, учащиеся с ОВЗ) и школьники получающие питание за родительские средства. Осуществляет организацию питания в школе ООО Трапеза.

Учащиеся имеют возможность ежедневно получать 2-разовое горячее питание в виде завтраков и обедов. Приготовление завтраков и обедов производится в школьной столовой поваром.

Объекты и результаты мониторинга:

	Объект мониторинга	Результат мониторинга
1	наличие Положения о родительском контроле и утвержденного графика контроля (в том числе на сайте ОО	Приказ 113/01-12 от 30.08.2022
2	наличие утвержденного двухнедельного меню на 2022 год и опубликование ежедневного меню в папке «Food» на сайте ОО	Имеется, опубликование ежедневного меню в папке «Food» на сайте ОО в пятницу на следующую неделю
3	Проверка качества поставляемой продукции и сырья	Проступающее сырье и продукция имеет сертификаты соответствия, сроки годности проставлены. Соответствуют
4	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья	Сроки реализации готовой продукции соответствуют нормам (пища готовится ежедневно)
5	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции	Меню соответствует примерному, вывешивается на стенде утром, выход готовой продукции соответствует меню. Дополнительно в меню присутствует 2-3 гарнира, 1-2 мясных блюда (котлета, бризоль, гуляш, жаркое), 1 первое блюдо. Салаты. Много выпечки (пицца, пироги). Соки.
6	Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников	Ассортимент буфетной продукции соответствует разрешенному, сроки реализации соответствуют. Очень много сладкой кондитерской продукции (пирожные, сладости) и газированной воды, многие обучающиеся вместо горячего питания покупают именно их
7	Контрольное взвешивание отпускаемой продукции	выход готовой продукции соответствует меню
8	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Температурный режим отпуска готовых блюд: горячие блюда подаются с мармита, холодные – из холодильной витрины
9	процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному	Второе, салаты и выпечка съедаются на 95-100%, первые блюда – 50-60%

	меню.	
10	Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу	Соответствует
11	Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание)	Столы и прилавок протираются после каждого приема пищи, пол протирается во время 5 урока.
12	Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема <u>пищи</u>	Учащиеся приходят в столовую по расписанию, режим мытья рук соблюдается только учащимися начальной школы.
13	Соблюдение работниками столовой санитарных правил.	Сотрудники столовой работают в спецодежде (халат, шапочка). При выдаче блюд повар работает в 1 перчатке на правой руке (контакт с деньгами)

Подписи членов комиссии:

1. Родина Родина О.В.
2. Макарова Макарова А.К.
3. Наволочная Наволочная Т.В.
4. Катышева Катышева И.Н.
5. Седова Седова В.