

## Справка по итогам мониторинга питания

Комиссия в составе:

1. Родина О.В. – заместитель по УВР
2. Катышева И.Н. – родитель учеников 2 и 4 класса
3. Конькова М.Л. – родитель ученика 6 класса
4. Тарелкина Оксана – ученица 10 класса

провела мониторинг школьного питания в период с 5 февраля.

Питание учащихся школы организовано с 1 сентября 2023 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 утверждённого графика контроля (в том числе на сайте ОО)	Приказ 107/01-12 от 30.08.2023
2	наличие утверждённого двухнедельного меню на 2023 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 состояния оборудования, наличия инвентаря и посуды	на пищеблоке имеется: 1. линия раздачи пищи 2. Эл. плита 3. пароконвектомат 4. жарочный шкаф 5. посудомоечная машина 6. холодильники 7. морозильник 8. Тестомес 9. Бойлер 10. Электрокипятильник для воды все оборудование исправно. Кухонный инвентарь и посуда имеются в достаточном количестве
4	Проверка качества поставляемой продукции и сырья	Проступающее сырье и продукция имеет сертификаты соответствия, сроки годности проставлены. Соответствуют
5	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья	Сроки реализации готовой продукции соответствуют нормам (пицца готовится ежедневно)
6	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.

7	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
8	Контрольное взвешивание отпускаемой продукции	выход готовой продукции соответствует меню
9	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Температурный режим отпуска готовых блюд: горячие блюда подаются с мармита, холодные- из холодильной витрины
10	процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню.	Второе, салаты и выпечка съедаются на 95-100%, первые блюда – 50-60%
11	Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу	Соответствует
12	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.
13	Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема <u>пищи</u>	Имеются 2 раковины для мытья рук с горячей и холодной водой, электрополотенца (бумажные полотенца) Учащиеся приходят в столовую по расписанию, режим мытья рук соблюдается только учащимися начальной школы.
14	Соблюдение работниками столовой санитарных правил.	Сотрудник столовой работают в спецодежде (халат, шапочка). При выдаче блюд повар работает в 1 перчатке на правой руке (контакт с деньгами)
15	Организация питьевого режима	В столовой установлен бак-электрокипяtilьник. Вода кипятится в вечера. Стаканы одноразовые.

Подписи членов комиссии:

1. \_\_\_\_\_ Родина О.В.
2. Конькова Конькова М.Л.
3. Катышева Катышева И.Н.
4. Тарелкина Тарелкина О.