

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 11 сентября.

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 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 (пища 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	Ассортимент буфетной продукции соответствует разрешенному, сроки реализации соответствуют. Очень много сладкой кондитерской продукции

	сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников	(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 прилавки 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. Учащиеся приходят в столовую по расписанию, режим мытья рук соблюдается только учащимися начальной школы.
14	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 О.В. Родина О.В.
2. Конькова М.Л. Конькова М.Л.
3. Катышева И.Н. Катышева И.Н.
4. Тарелкина О. Тарелкина О.