

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТАЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

(МБОУ «Талинская СОШ»)

2 микрорайон, дом 7. 628195 п.г.т.Талинка, Октябрьский район, ХМАО-Югра, Тюменской обл.

тел. (34672) 4-99-15, факс (34672) 4-95-63

e-mail: Talinsch@oktregion.ru, сайт школы: <http://okttalsch7.86.i-schools.ru>

« 22 » _____ марта _____ 2022 г.
гп.Талинка

№ _____ - од _____

**Об итогах проведения проверки
по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся в 3 четверти 2021-2022 учебном году**

В целях улучшения организации питания, а также обеспечения контроля за качеством питания обучающихся МБОУ «Талинская СОШ» в 3 четверти 2021/2022 учебного года,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Принять к сведению акт по итогам контроля за организацией и качеством питания обучающихся в 3 четверти 2021/2022 учебном году.(приложение 1 к приказу)
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы _____ Е.В.Мананников

Акт № 1
комиссии по контролю организации
питания обучающихся МБОУ Талинская СОШ
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «24-25» марта 2022 год
Место проведения: МБОУ Талинская СОШ

Комиссия в составе: 3 человек.

Члены комиссии: социальный педагог Манцурова С.П., родитель 5б класса Денищенко Д.С. и председатель управляющего Совета Белоножко Г.И.

Цель проверки: осуществление контроля за питанием

Результаты проверки: 24 марта 2022 года была проверка реализации блюд в столовой среднего и старшего звеньев. По меню на обед было заявлено:

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	11,28	0,4		1,2	7
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСОМ	200	18,45	7,6	6,1	14,7	144
2011	232	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	80	40,16	11,5	9,3	2,8	146
2008	333	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	13,89	2,9	4,6	23,8	148
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	1,59	2,5	0,3	28,6	77
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,13	2,6	0,4	17	80
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ	200	8,06	0,2	0,2	27,1	111

согласно, листков оценивания комиссии выход готовой продукции соответствует заявленной в меню.

ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	соответствует по весу и вкусовым качествам
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСОМ	соответствует по весу и вкусовым качествам
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ХЛЕБ РЖАНОЙ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	соответствует по весу и вкусовым качествам

Результаты проверки: 24 марта 2022 года была проверка реализации блюд в столовой начального звена. По меню на обед было заявлено:

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	11,28	0,4		1,2	7
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСОМ	200	18,45	7,6	6,1	14,7	144
2011	232	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	80	40,16	11,5	9,3	2,8	146
2008	333	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	13,89	2,9	4,6	23,8	148
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	1,59	2,5	0,3	28,6	77
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,13	2,6	0,4	17	80
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ	200	8,06	0,2	0,2	27,1	111

согласно, листков оценивания комиссии выход готовой продукции соответствует заявленной в меню.

ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	соответствует по весу и вкусовым качествам
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСОМ	соответствует по весу и вкусовым качествам

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ХЛЕБ РЖАНОЙ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	соответствует по весу и вкусовым качествам

Результаты проверки: 25 марта 2022 года была проверка реализации блюд в столовой среднего и старшего звеньев. По меню на завтрак было заявлено:

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	6,64	0,2		0,7	4
2008	272	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ,	64	19,74	8,6	16,7	14,8	219
2008	132	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С	150	17,14	3,2	18,1	23,3	269
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	43	2,28	3,6	0,4	41,1	111
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И	200	1,72	0,2		15	61

согласно, листов оценивания комиссии выход готовой продукции соответствует заявленной в меню.

ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С ЛУКОМ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	соответствует по весу и вкусовым качествам

Результаты проверки: 25 марта 2022 года была проверка реализации блюд в столовой начального звена. По меню на завтрак было заявлено:

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	6,64	0,2		0,7	4
2008	272	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ,	64	19,74	8,6	16,7	14,8	219
2008	132	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С	150	17,14	3,2	18,1	23,3	269
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	43	2,28	3,6	0,4	41,1	111
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И	200	1,72	0,2		15	61
2008		ЯБЛОКО	162	26,52	0,6	0,6	15,9	76

согласно, листов оценивания комиссии выход готовой продукции соответствует заявленной в меню.

ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С ЛУКОМ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ЯБЛОКО	соответствует по весу и вкусовым качествам

В ходе проверки выявлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 11 классы;

- питание учеников 1-11 классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии: _____/Д.С.Денищенко/

_____ /Г.И.Белоножко/

_____ /С.П.Манцурова/

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СаНиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в
МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

01.09.2020.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Шульгина Л.И.

Елькина В.М.

Медведева Н.В.

Перевозчикова Н.В.

Смирнова С.А.

Яковлева Т.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СаНиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Шульгина Л.И.
Елькина В.М.
Медведева Н.В.
Перевозчикова Н.В.
Смирнова С.А.
Яковлева Т.А.

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в
МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

04.09.2020.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Шульгина Л.И.
Елькина В.М.
Медведева Н.В.
Перевозчикова Н.В.
Смирнова С.А.
Яковлева Т.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак,
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанИНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.

- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Шульгина Л.И.
Елькина В.М.
Медведева Н.В.

Яковлева Т.А.
Смирнова С.А.
Перевозчикова Н.В.

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в
МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

08.09.2020.

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Шульгина Л.И.
Елькина В.М.
Медведева Н.В.
Перевозчикова Н.В.
Смирнова С.А.
Яковлева Т.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 8 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Шульгина Л.И.
Елькина В.М.
Медведева Н.В.

Яковлева Т.А.
Смирнова С.А.
Перевозчикова Н.В.

Акт №4
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

12.09.2020.
Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Шульгина Л.И.
Елькина В.М.
Медведева Н.В.
Перевозчикова Н.В.
Смирнова С.А.
Яковлева Т.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте МАОУ СОШ с УИОП № 37 г. Киров размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, соглашение о сотрудничестве и дополнительное соглашение о сотрудничестве с комбинатом питания, экспертное заключение ФБУЗ-22 Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области о качестве предоставляемых обедов и завтраков, двухнедельное сезонное меню.
- Школьной столовой на 12 сентября было предложено 4 вида меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
- При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 153г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г).
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

- Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу. В основном приобретают котлеты и макароны под соусом, салаты, реже первые блюда. На третье берут сладкий чай.
- Учащиеся 1-6 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Шульгина Л.И.

Елькина В.М.

Медведева Н.В.

Перевозчикова Н.В.

Смирнова С.А.

Яковлева Т.А

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: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, 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, чепцы).