

Справка
по итогам проверки комиссии родительского контроля за организацией
питания МБОУ «Змиёвский лицей»

Согласно плану комиссии по контролю за организацией питания проведена проверка питания **25 октября 2024 года**

Комиссия:

Председатель – С.Н.Нестерова

Члены комиссии:

А.А. Серпилина

Л.В. Калмыкова

Цель проверки: контроль за закладкой продуктов и выходом готовой продукции.

Согласно меню:

Для детей с ОВЗ:

Каша вязкая молочная из пшенной крупы с маслом– 200/10г

Чай с лимоном – 200г

Хлеб йодированный – 30г

Для детей 1-4 классов:

Салат из белокочанной капусты – 60 г

Рассольник Ленинградский – 250 г

Котлета рыбная – 100

Пюре картофельное – 150 г

Какао с молоком – 200 г

Батон йодированный – 30 г

Хлеб ржано-пшеничный – 30 г

Яблоко – 220 г

Для детей 5-11 классов:

Салат из белокочанной капусты – 100 г

Рассольник Ленинградский – 250 г

Котлета рыбная – 100

Пюре картофельное – 200 г

Какао с молоком – 200 г

Батон йодированный – 30 г

Хлеб ржано-пшеничный – 30 г

Проверкой было установлено:

В присутствии комиссии по питанию была проведена контрольная закладка продуктов согласно меню на 25 октября 2024 года. По итогам контрольной закладки было выявлено, что закладка проведена в соответствии с нормами САНПиНа. Выход готовой продукции соответствовал нормам.

Рекомендации:

1. Замечаний нет.

Члены комиссии:



С.Н.Нестерова

Л.В.Калмыкова

А.А.Серпилина

Справка
по итогам проверки комиссии родительского контроля за организацией
питания МБОУ «Змиёвский лицей»

Согласно плану комиссии по контролю за организацией питания проведена проверка питания **31 октября 2024 года**

Комиссия:

Председатель – С.Н.Нестерова

Члены комиссии:

А.А. Серпилина А.А.

Л.В. Калмыкова

Цель проверки:

- 1.Выполнение норм СанПиНа при приготовлении 3-х блюд.
- 2.Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами.

Проверкой было установлено:

Большое внимание уделяется калорийности и сбалансированности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Напитки, обогащенные витамином С ежедневно включаются в обязательный рацион школьного питания:

1. чай;
2. компот из свежих фруктов;
3. компот из сухофруктов;

А также ежедневно в третьи блюда добавляется аскорбиновая кислота.

Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Чистоте посуды уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима с использованием средств дезинфекции. Моющих средств достаточно. Имеются пластмассовые и металлические щётки для мытья посуды. Ложки прожариваются в духовом шкафу. Столы дезинфицируются раствором 9% хлора. Перед входом в помещение столовой для мытья рук обучающимися организовано специальное место.

Выводы и предложения:

Соблюдение принципов рационального, сбалансированного, щадящего питания, оптимальное формирование рациона питания

обучающихся, правильное составление меню и приготовление пищи –
важнейшие компоненты сохранения здоровья детей.

Члены комиссии:

 С.Н.Нестерова

 Л.В.Калмыкова

 А.А.Серпилина

Справка
по итогам проверки комиссии родительского контроля за организацией
питания МБОУ «Змиёвский лицей»

Согласно плану комиссии по контролю за организацией питания проведена проверка питания **29 ноября 2024 года**

Комиссия:

Председатель – С.Н.Нестерова

Члены комиссии:

А.А. Серпилина

Л.В. Калмыкова

Цель проверки: контроль за закладкой продуктов и выходом готовой продукции.

Согласно меню:

Для детей с ОВЗ:

Каша вязкая молочная из пшенной крупы с маслом– 200/10г

Чай с лимоном – 200г

Хлеб йодированный – 30г

Для детей 1-4 классов:

Салат из свеклы отварной – 60 г

Рассольник Ленинградский – 250 г

Котлета рыбная – 100

Пюре картофельное – 150 г

Сок – 200 г

Батон йодированный – 30 г

Хлеб ржано-пшеничный – 30 г

Яблоко – 220 г

Для детей 5-11 классов:

Салат из свеклы отварной – 100 г

Рассольник Ленинградский – 250 г

Котлета рыбная – 100

Пюре картофельное – 200 г

Сок – 200 г

Батон йодированный – 30 г

Хлеб ржано-пшеничный – 30 г

Проверкой было установлено:

В присутствии комиссии по питанию была проведена контрольная закладка продуктов согласно меню на 29 ноября 2024 года. По итогам контрольной закладки было выявлено, что закладка проведена в соответствии с нормами САНПиНа. Выход готовой продукции соответствовал нормам.

Рекомендации:

1.Замечаний нет

Члены комиссии:



С.Н.Нестерова

Л.В.Калмыкова

А.А.Серпилина

Справка
по итогам проверки родительского контроля за организацией питания
в МБОУ «Змиёвский лицей»

Согласно плану комиссии по контролю за организацией питания проведена проверка питания **25 декабря 2024 года**

Комиссия:

Председатель – С.Н.Нестерова

Члены комиссии:

А.А. Серпилина

Л.В. Калмыкова

Цель проверки: провести контроль за отбором суточных проб, проверить санитарное состояние пищеблока и обеденного зала.

В ходе проверки выявлено:

Пищеблок соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям 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 100г в промаркированную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками. Отобранные пробы хранятся не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней).

Пищевые продукты сопровождаются документами 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.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Столовые приборы хранят в специальных ящиках – кассетах. Тарелки хранятся на стеллажах.

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

Кухонная посуда: (все котлы подписаны - 1,2,3-е блюдо и на количество литров, половники промаркированы для каких блюд),

Холодильники промаркированы, в каждом имеется термометр.

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

Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов.

Конструкции и размещения стеллажей в пищеблоке позволяют проводить влажную уборку, в моечном помещении имеются 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 ваннах. 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 содержатся в чистоте.

За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Замечаний нет.

Члены комиссии:



С.Н.Нестерова

Л.В.Калмыкова

А.А.Серпилина