

**СПРАВКА
ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ
И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МБОУ СОШ №19**

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.
2. Наличие достаточного количества мебели и посуды для приема пищи обучающимися.
3. Санитарное состояние.

Дата проверки: 09.09.2022 г.

Состав комиссии: Попченко Н.В. – председатель комиссии, директор школы;
Никишонкова Т.В. – заместитель председателя комиссии;
Кузнецова О.И. – член комиссии, председатель ППО;
Минаева О.А. – председатель родительского комитета.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации школьного питания, санитарное состояние школьной столовой и установила:

1. График питания классов завтраками и обедами вывешен на двери столовой и выполняется работниками столовой неукоснительно.
2. Горячий завтрак получают все категории обучающихся.
3. 09.09.2022 г. года была проведена проверка санитарного состояния школьной столовой, а также наличия необходимого количества мебели и посуды для приема пищи обучающимися. Количество посуды – достаточное. Посуда без трещин и сколов. Количество столов для приема пищи – достаточное, количество лавок для сидения – достаточное. На момент проверки (11 часов 00 минут) завтрак был готов, буфет укомплектован. Меню вывешено на стенде.
4. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное, Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток.

Рекомендации: обеспечить наличие салфеток в обеденном зале.

Председатель комиссии:
Члены комиссии:



Н.В.Попченко
Т.В.Никишонкова
О.И.Кузнецова
О.А.Минаева

Ознакомлен: _____

Е.И.Капустина

Дата 09.09.2022

**СПРАВКА
ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ
И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МБОУ СОШ №19**

Цель проверки: 1. Условия хранения и сроки реализации продуктов.

Дата проверки: 07.10.2022 г.

Состав комиссии: Попченко Н.В. – председатель комиссии, директор школы;
Никишонкова Т.В. – заместитель председателя комиссии;
Кузнецова О.И. – член комиссии, председатель ППО;
Минаева О.А. – председатель родительского комитета.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку условий хранения и сроки реализации продуктов в школьной столовой и установила:

1. Все продукты хранятся в соответствии с требованиями, предъявляемыми к условиям хранения продуктов. Соблюдается необходимый температурный режим. Ведется его контроль.
2. Испорченных продуктов и продуктов с истекшим сроком хранения не обнаружено.
3. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируются сроки поступления и реализации продуктов.

Рекомендовано:
Рекомендаций нет..

Председатель комиссии:
Члены комиссии:



Н.В.Попченко
Т.В.Никишонкова



О.И.Кузнецова

О.А.Минаева

Ознакомлен:  Е.И.Капустина

Дата 04.10.2022



**СПРАВКА
ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ
И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МБОУ СОШ №19**

Цель проверки: 1. Соответствие ежедневного меню 15-дневному.
2. Качество приготовленной и выдаваемой пищи.
3. Санитарное состояние обеденного зала

Дата проверки: 08.11.2022 г.

Состав комиссии: Попченко Н.В. – председатель комиссии, директор школы;
Никишонкова Т.В.. – заместитель председателя комиссии;
Кузнецова О.И. – член комиссии, председатель ППО;
Минаева О.А. – председатель родительского комитета.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку соответствия ежедневного меню утвержденному 15-дневному меню и установила:

1. На момент проверки (10 часов 00 минут) завтрак был готов, буфет укомплектован. Ежедневное меню вывешено на стенде. Утвержденное 15-дневное меню имеется в столовой, вывешено для общего обозрения.

В ежедневном меню (на 139,44 р.) заявлены следующие блюда:

Горячее блюдо	№223-2015г.	Запеканка из творога с молоком сгущённым	100/20
Горячий напиток	№379-2015г	Кофейный напиток с молоком	190
Фрукт	№338-2015г.	Яблоко свежее (порциями)	160

- Набор и выход продуктов соответствует утвержденному 15 -дневному меню.
2. Качество приготовленных блюд проверено бракеражной комиссией. Результаты проверки качества зафиксированы в журнале бракеражной комиссии.
 3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное, но на момент проверки в зале находился уборочный инвентарь (веник).

Рекомендовано: хранить уборочный инвентарь в специально отведенном месте.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Н.В.Попченко

Т.В.Никишонкова

О.И.Кузнецова

О.А.Минаева

Ознакомлен:  Е.И.Капустина

Дата 08.11.2022



**СПРАВКА
ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ
И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МБОУ СОШ №19**

Цель проверки: 1. Разнообразие предлагаемого меню в школьном буфете.
2. Организация питания в ГПД.

Дата проверки: 23.12.2022 г.

Состав комиссии: Попченко Н.В. – председатель комиссии, директор школы;
Никишонкова Т.В. – заместитель председателя комиссии;
Кузнецова О.И. – член комиссии, председатель ППО;
Минаева О.А. – председатель родительского комитета.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации питания обучающихся в ГПД, изучила разнообразие меню школьного буфета и установила:

1. На момент проверки буфет укомплектован. Меню буфета представлено для общего обозрения. Ассортимент блюд в основном представлен разнообразными кондитерскими изделиями. Кроме того, в свободной продаже имеются салаты из свежих овощей, первое и второе блюда. (Меню буфета прилагается).
2. Питание обучающихся группы продленного дня проходило в соответствии с графиком питания. На момент проверки питалось 39 воспитанников ГПД. Воспитатели ГПД сопровождают детей в столовую и находятся с ними в столовой во время обеда. Педагоги следят за соблюдением детьми гигиенических требований (мытьё рук перед едой), напоминают обучающимся о правильном поведении во время еды.
3. Меню ГПД на 23.12.2022 г. прилагается.

Рекомендовано: разнообразить меню буфета свежей выпечкой.

Председатель комиссии:
Члены комиссии:

Н.В.Попченко
Т.В.Никишонкова
О.И.Кузнецова
О.А.Минаева

Ознакомлен: _____

Е.И.Капустина

Дата 23.12.2022



**СПРАВКА
ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ
И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МБОУ СОШ №19**

Цель проверки: 1. Качество приготовленной и выдаваемой пищи.
2. Условия хранения и сроки реализации продуктов

Дата проверки: 26.01.2023 г.

Состав комиссии: Попченко Н.В. – председатель комиссии, директор школы;
Никишонкова Т.В. – заместитель председателя комиссии;
Кузнецова О.И. – член комиссии, председатель ППО;
Минаева О.А. – председатель родительского комитета.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку качества приготовляемой и выдаваемой пищи и установила:

1. На момент проверки (10 часов 00 минут) завтрак был готов, буфет укомплектован. Ежедневное меню вывешено на стенде. Утвержденное 15-дневное меню имеется в столовой, вывешено для общего обозрения.

Закуска	Бобовые отварные (горошек зелёный консервированный)	15
Горячее блюдо	Котлета рубленая из бройлер-цыплят	75
Гарнир	Капуста тушёная	100
Напиток	Напиток из плодов шиповника	200
Кондитерское изделие	Бисквит "Солнышко"	50
Хлеб	Хлеб ржано-пшеничный	21

- Набор и выход продуктов соответствует утвержденному 15-дневному меню.
2. Все продукты хранятся в соответствии с требованиями, предъявляемыми к условиям хранения продуктов. Соблюдается необходимый температурный режим. Ведется его контроль. Испорченных продуктов и продуктов с истекшим сроком хранения не обнаружено.
 3. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток.

Председатель комиссии:
Члены комиссии:

Н.В.Попченко
Т.В.Никишонкова
О.И.Кузнецова
О.А.Минаева

Ознакомлен:  Е.И.Капустина

Дата 26.01.2023



**СПРАВКА
ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ
И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МБОУ СОШ №19**

Цель проверки: 1. Соответствие ежедневного меню 15-дневному.
2. Санитарное состояние обеденного зала
3. Организация питания ГПД.

Дата проверки: 17.02.2023г.

Состав комиссии: Попченко Н.В. – председатель комиссии, директор школы;
Никишонкова Т.В. – заместитель председателя комиссии;
Кузнецова О.И. – член комиссии, председатель ППО;
Минаева О.А. – председатель родительского комитета.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку соответствия ежедневного меню утвержденному 15-дневному меню и установила:

1. На момент проверки (11 часов 00 минут) завтрак был готов, буфет укомплектован. Ежедневное меню вывешено на стенде. Утвержденное 15-дневное меню имеется в столовой, вывешено для общего обозрения.

В ежедневном меню (на 69,5 р.) заявлены следующие блюда:

Горячее блюдо	Котлета рубленая из бройлер-цыплят
Гарнир	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным
Горячий напиток	Чай с сахаром
Хлеб	Хлеб ржано-пшеничный
Фрукт	Фрукт свежий (мандарин)

Набор и выход продуктов соответствует утвержденному 15 -дневному меню.

Качество приготовленных блюд проверено бракеражной комиссией. Результаты проверки качества зафиксированы в журнале бракеражной комиссии.

2. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное, но на момент проверки в зале находился уборочный инвентарь (веник).
3. Питание обучающихся группы продленного дня проходило в соответствии с графиком питания. На момент проверки питалось 13 воспитанников ГПД. Воспитатели ГПД сопровождают детей в столовую и находятся с ними в столовой во время обеда. Педагоги следят за соблюдением детьми гигиенических требований (мытьё рук перед едой), напоминают обучающимся о правильном поведении во время еды.

Меню ГПД на 17.02.2023 г. прилагается.

Рекомендовано:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Н.В.Попченко

Т.В.Никишонкова

О.И.Кузнецова

О.А.Минаева

Ознакомлен:  Е.И.Капустина

Дата 17.02.2023

**СПРАВКА
ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ
И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МБОУ СОШ №19**

Цель проверки: 1. Соблюдение графика питания.
2. Привитие обучающимся культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

Дата проверки: 10.03.2023г.

Состав комиссии: Попченко Н.В. – председатель комиссии, директор школы;
Никишонкова Т.В. – заместитель председателя комиссии;
Кузнецова О.И. – член комиссии, председатель ППО;
Минаева О.А. – председатель родительского комитета.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации питания в школе и установила:

1. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут. На организацию обеда воспитанников ГПД отводится 30 минут.
2. Учителя сопровождают детей в столовую и находятся с ними в столовой во время обеда. Педагоги следят за соблюдением детьми гигиенических требований (мытьё рук перед едой), напоминают обучающимся о правильном поведении во время еды.

Рекомендовано:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителям провести классные часы о культуре поведения в столовой

Председатель комиссии:
Члены комиссии:

Н.В.Попченко
Т.В.Никишонкова
О.И.Кузнецова
О.А.Минаева

Ознакомлен:  Е.И.Капустина

Дата 10.03.23

**СПРАВКА
ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ
И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МБОУ СОШ №19**

Цель проверки: 1. Санитарное состояние обеденного зала.
2. Качество приготовленной и выдаваемой пищи.
3. Соответствие ежедневного меню 15-дневному.

Дата проверки: 21.04.2023 г.

Состав комиссии: Попченко Н.В. – председатель комиссии, директор школы;
Никишонкова Т.В. – заместитель председателя комиссии, социальный педагог;
Кузнецова О.И. – член комиссии, председатель ППО;
Минаева О.А. – председатель родительского комитета.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации питания обучающихся и установила:

1. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Уборочный инвентарь находится в отведенном для него месте.
2. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, заверенное директором школы, с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике при соответствующей температуре. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, что фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
3. В ежедневном меню (на 69,5 р.) заявлены следующие блюда:

Раздел	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Закуска	№71-2015г.	Овощи натуральные свежие (помидоры)	25	10,78	6		
Горячее блюдо	№243-2015г.	Сосиска отварная	100	68,09	261	11	24
Гарнир	№203-2015г.	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150/7,5	14,04	206	6	6
Горячий напиток	№685-2004г.	Чай с сахаром	200	2,51	60		
Хлеб	ПР	Хлеб ржано-пшеничный	32	1,73	73	3	

Набор продуктов соответствует утвержденному 15-дневному меню.

Рекомендовано:

1. С результатами проверки столовой ознакомить администрацию КПП.

Председатель комиссии:

Н.В. Попченко


Члены комиссии:

Т.В. Никишонкова

О.И. Кузнецова

О.А. Минаева

Ознакомлен:

 Е.И. Капустина

Дата: 21.04.23