

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

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

Дата проверки: 08.09.2021 г.

Состав комиссии: Попченко Н.В. – председатель комиссии, директор школы;
Никишонкова Т.В.. – заместитель председателя комиссии;
Кузнецова О.И. – член комиссии, председатель ППО;
Семенкова И.В.. – 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. 06.09.2019 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.

Председатель комиссии:
Члены комиссии:

Н.В.Попченко
Т.В.Никишонкова
О.И.Кузнецова
И.В.Семенкова

Ознакомлен:  Е.И.Капустина

Дата 08.09.21

**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: 08.10.2021 г.

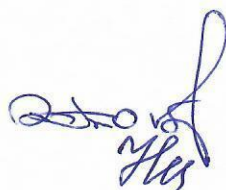
Состав комиссии: Попченко Н.В. – председатель комиссии, директор школы;
Никишонкова Т.В.. – заместитель председателя комиссии;
Кузнецова О.И. – член комиссии, председатель ППО;
Семенкова И.В.. – председатель родительского комитета.

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
И.В.Семенкова

Ознакомлен:  Е.И.Капустина

Дата 08.10.21

**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: 09.11.2021 г.

Состав комиссии: Попченко Н.В. – председатель комиссии, директор школы;
Кузнецова О.И. – член комиссии, председатель ППО;
Семенкова И.В.. – 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.

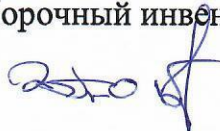
В ежедневном меню (на 69,5 р.) заявлены следующие блюда:

Закуска	Бобовые отварные (горошек зелёный консервированный)
Горячее блюдо	Филе минтая запечённое
Гарнир	Пюре картофельное
Горячий напиток	Чай с сахаром
Мучное изделие	Пирожное бисквитное (рулет)
Хлеб	Хлеб ржано-пшеничный


- 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



О.И.Кузнецова
И.В.Семенкова

Ознакомлен:  Е.И.Капустина

Дата 09.11.2021

**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: 26.01.2022 г.

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

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

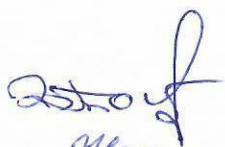
1. На момент проверки (10 часов 00 минут) завтрак был готов, буфет укомплектован. Ежедневное меню вывешено на стенде. Утвержденное 15-дневное меню имеется в столовой, вывешено для общего обозрения.

Закуска	Бобовые отварные (горошек зелёный консервированный)
Горячее блюдо	Плов (свинина)
Кисломолочные продукты	Йогурт питьевой 2,5%
Хлеб	Хлеб ржано-пшеничный

- 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.

Рекомендаций нет.

Председатель комиссии:
Члены комиссии:



Н.В.Попченко
Т.В.Никишонкова
О.И.Кузнецова
И.В.Семенкова

Ознакомлен:  Е.И.Капустина

Дата 26.01.2022

**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: 17.02.2022г.

Состав комиссии: Попченко Н.В. – председатель комиссии, директор школы;
Никишонкова Т.В.. – заместитель председателя комиссии;
Кузнецова О.И. – член комиссии, председатель ППО;
Семенкова И.В.. – 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 17.02.2022 г. прилагается.

Рекомендовано:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

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: 10.03.2022г.

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

И.В.Семенкова

Ознакомлен: Е.И.Капустина

Дата 10.03.2022

**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: 22.04.2022 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;
Семенкова И.В. – 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	Икра кабачковая	40	8,04	54	1,09	2,88	5,82
горячее блюдо	Филе цыпленка запечённое	50	42,37	130	17,2	3,8	6,6
гарнир	Рис отварной	130	13,9	182	3,16	4,66	31,79
напиток	Компот из свежих яблок	200	9,07	115	0,16	0,16	27,88
хлеб	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,35	57	2,15	0,33	11,3

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

И.В. Семенкова

Ознакомлен: _____ Е.И.Капустина

Дата: 22.04.2022