|  |
| --- |
| Российская ФедерацияУправление образования администрации Старооскольского городского округа Белгородской области**Муниципальное бюджетное****общеобразовательное учреждение****«Средняя общеобразовательная****школа № 11»**м-н Интернациональный, 23Тел: 24-50-32E-mail:sh11-inf@yandex.ru21 октября 2022.  |

Аналитическая информация о работе общественной комиссии по контролю за организацией питания в МБОУ «СОШ №11» в 1четверти 2022/20223учебного года

С целью решения проблемных вопросов, касающихся организации питания обучающихся, повышения уровня организации питания в образовательной организации, создана комиссия общественного контроля за качеством приготовления пищи (приказ по школе от 31.08.2022 г.

№ 302). В состав комиссии входятКлопышко С.И.- заместитель директора,

Никищенко В.А. -председатель Совета отцов,

Тимошенко Ж.Г. - социальный педагог,

Колпаченко Т.П.- медицинская сестра школы,

Волчкова В.Д., ответственный за организацию питания в школьной столовой,

Попова Н.И.-председатель Совета родителей, представитель от родителей учащихся,

Пронина М.В. - представитель от родителей учащихся.

Комиссия работает в соответствии с Положением о работе Комиссии и графиком работы Комиссии(приказ по школе от 31.08.2022 г. № 302).В течение 1 четверти Комиссия осуществляла проверку организации питания в школе 21.10 года (акт №1).Проверка проводилась с целью контроля заорганизацией питания учащихся;наличием документов по организации питания и правильностью их оформления;анализа меню; санитарным состоянием и работой столовой в условиях распространения коронавирусной инфекции. Проверкой установлено, что при столовой имеются умывальники, мыло, дезинфицирующие средства для рук, бумажные полотенца. На стенде имеется график работы столовой, график приема молочного завтрака и обедов учащимися. Количество выделенного времени для приема пищи -20 минут. Интервалы между приёмами пищи- не менее 3,5 часа. Функция ответственного за организацию питания возложена на Волчкову В.Д., заведующую школьной мастерской. В столовой организовано дежурство педагогов на перемене. Обеденный зал содержится в чистоте, после каждого приёма пищи производится уборка. Следов насекомых, грызунов не обнаружено. Обеденный зал оборудован необходимым количеством мебели. В одну перемену питается 75 учащихся. Работники столовой находятся в медицинских масках и перчатках. Рацион питания на момент проверки соответствовал утверждённому меню, в рационе имелись фрукты.Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно. При проведении выборочного опроса учащихся выявлено, что 86% опрошенных учащихся положительно оценивают работу школьной столовой.

Директор школы Е.П.Дзюба

Исполнитель:

Клопышко С.И.

Акт№2

итогам изучения организации питания в МБОУ «СОШ №11»

от 20. 12.2022 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Пронина М.В. представитель от родителей учащихся

Члены комиссии: Клопышко С.И.- заместитель директора, Никищенко В.А. -председатель Совета отцов, Тимошенко Ж.Г. - социальный педагог, Колпаченко Т.П.- медицинская сестра школы, Попова Н.И.-председательСовета родителей, представитель от родителей учащихся.Волчкова В.Д., ответственный за организацию питания в школьной столовой.

В присутствии заведующего производством В.Т.Фоминой составили настоящую справку о том, что 20.12.2022 года в 12.00 проведено изучение организации питания в школе.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлено 6 умывальников с холодной и горячей водой, все умывальники в рабочем состоянии;

Рядом с умывальниками находятся одноразовые бумажные полотенца;

Наличие мыла: имеется

Наличие дезинфицирующих средств: имеется

Наличие графика работы столовой: имеется

Наличие графика приёма пищи учащимися: имеется

Количество выделенного времени для приёма пищи: 20 минут

Соблюдение интервалов между приемами пищи: соблюдаются, не менее 3,5 часа.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на Волчкову В.Д., заведующую школьной мастерской.

Дежурство педагогов: организовано в соответствии с графиком.

Чистота зала: зал содержится в чистоте, после каждого приёма пищи производится уборка.

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов: следов насекомых, грызунов не обнаружено.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью: столы, скамейки. Количество посадочных мест 160.

Количество питающихся в 1 перемену: 75

Внешний вид поваров: работники столовой находятся в медицинских масках и перчатках.

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд: имеется в наличии специальный инвентарь.

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние: соответствует требованиям

-наличие 2 комплектов подносов: имеется

-наличие 2 комплектов столовых приборов: имеется

гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды: соответствует требованиям

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню: имеется, доступно для визуального восприятия.

Соответсвие рационов питания утверждённому меню: соответствует

Рациональность распределения калорийности по приёмам пищи: согласно Нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков разного возраста. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следующее: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%.

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов: одни и те же блюда не повторяются в течение дня и двух смежных дней, в рационе имеются фрукты.

Наличие бракеражной комиссии, количество членов: 3

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж: от всех

Наличие и место расположения контрольных блюд: пробы блюд находятся в холодильнике.

Ассортимент буфетной продукции: имеются в наличии

Создание условий для детей с пищевыми особенностями: применяется индивидуальный подход.

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи: большинство детей оставляет минимальное количество недоеденной пищи в тарелках.

Выборочный опрос показал, что 86% опрошенных учащихся удовлетворены системой организации питания в школе и санитарным состоянием столовой. Но есть учащиеся, которые отмечают, что им не всегда нравятся приготовленные блюда, так как готовят нелюбимую пищу. Некоторым учащимся не достаточно времени, чтобы поесть.

Качество приготовленной пищи

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата  | Наименование приёма пищи | Критерии оценки |
| Правильность кулинарной обработки  | Выход блюд согласно меню | Контрольное взвешивание | Качество блюда |  |
| Эстетическое оформление  | Органо-лептическая оценка | Соблюдение температурного режима |
| 20.12.2022 | Обед:Огурец соленый, борщ со сметаной, паста с мясным соусом, ,напиток из шиповника, хлеб ржано-пшеничный | Блюда доведены до готовности |  | Соответствует нормативам | Внешний вид блюда оформлен эстетично | Блюда имеют естественный привлекательный запах, цвет и вкус  | тёплые |  |

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

увеличить время приёма пищи.

Члены комиссии:

Клопышко С.И.- заместитель директора,

Никищенко В.А.-председатель Совета отцов,

Тимошенко Ж.Г. - социальный педагог,

Колпаченко Т.П.- медицинская сестра школы,

Попова Н.И.-председатель Совета родителей, представитель от родителей учащихся, Волчкова В.Д., ответственный за организацию питания в школьной столовой.

С актом ознакомлен представитель администрации МБОУ «СОШ №11» Дзюба Е.П., директор школы.

Акт №3

 по итогам изучения организации питания в МБОУ «СОШ №11»

от 28.02.2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Пронина М.В. представитель от родителей учащихся

Члены комиссии: Клопышко С.И.- заместитель директора, Никищенко В.А. -председатель Совета отцов, Тимошенко Ж.Г. - социальный педагог, Колпаченко Т.П.- медицинская сестра школы, Попова Н.И.-председатель Совета родителей, представитель от родителей учащихся. Волчкова В.Д., ответственный за организацию питания в школьной столовой.

В присутствии заведующего производством О.М.Шкуратовой, составили настоящую справку о том, что 14.01.2022 года в 13.00 проведено изучение организации питания в школе.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлено 6 умывальников с холодной и горячей водой, все умывальники в рабочем состоянии;

Рядом с умывальниками находятся одноразовые бумажные полотенца;

Наличие мыла: имеется

Наличие дезинфицирующих средств: имеется

Наличие графика работы столовой: имеется

Наличие графика приёма пищи учащимися: имеется

Количество выделенного времени для приёма пищи: 20 минут

Соблюдение интервалов между приемами пищи: соблюдаются, не менее 3,5 часа.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на Волчкову В.Д., заведующую школьной мастерской.

Дежурство педагогов: организовано в соответствии с графиком.

Чистота зала: зал содержится в чистоте, после каждого приёма пищи производится уборка.

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов: следов насекомых, грызунов не обнаружено.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью: столы, скамейки. Количество посадочных мест 160.

Количество питающихся в 1 перемену: 75

Внешний вид поваров: работники столовой находятся в медицинских масках и перчатках.

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд: имеется в наличии специальный инвентарь.

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние: соответствует требованиям

-наличие 2 комплектов подносов: имеется

-наличие 2 комплектов столовых приборов: имеется

гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды: соответствует требованиям

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню: имеется, доступно для визуального восприятия.

Соответствие рационов питания утверждённому меню: соответствует

Рациональность распределения калорийности по приёмам пищи: согласно Нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков разного возраста. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следующее: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%.

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов: одни и те же блюда не повторяются в течение дня и двух смежных дней, в рационе имеются фрукты.

Наличие бракеражной комиссии, количество членов: 3

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж: от всех

Наличие и место расположения контрольных блюд: пробы блюд находятся в холодильнике.

Ассортимент буфетной продукции: имеются в наличии

Создание условий для детей с пищевыми особенностями: применяется индивидуальный подход.

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи: большинство детей оставляет минимальное количество недоеденной пищи в тарелках.

Выборочный опрос показал, что 92% опрошенных учащихся удовлетворены санитарным состоянием столовой и качеством блюд. Учащиеся отмечают, что питание проходит по графику. За каждым классом закреплен обеденный стол. Перед посещением столовой обязательно обрабатываются руки учащихся (с целью выполнения требований по нераспространению коронавирусной инфекции).

Качество приготовленной пищи

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата  | Наименование приёма пищи | Критерии оценки |
| Правильность кулинарной обработки  | Выход блюд согласно меню | Контрольное взвешивание | Качество блюда |  |
| Эстетическое оформление  | Органо-лептическая оценка | Соблюдение температурного режима |
| 14.01.2022 | Обед:Рассольник со сметаной, котлеты «Нежные», картофельное пюре, компот из фруктов и ягод, хлеб ржано-пшеничный, пряник | Блюда доведены до готовности | Выход блюд согласно меню | Соответствует нормативам | Внешний вид блюда оформлен эстетично | Блюда имеют естественный привлекательный запах, цвет и вкус  | тёплые |  |

Члены комиссии:

Клопышко С.И.- заместитель директора,

Никищенко В.А. -председатель Совета отцов,

Тимошенко Ж.Г. - социальный педагог,

Колпаченко Т.П.- медицинская сестра школы,

Попова Н.И.-председатель Совета родителей, представитель от родителей учащихся, Волчкова В.Д., ответственный за организацию питания в школьной столовой.

С актом ознакомлен представитель администрации МБОУ «СОШ №11» Е.П.Дзюба, директор школы.