

**Лист фиксации данных,
выявленных в ходе проверки организации процесса питания школьников
в МБОУ «СОШ № 31 г. Уссурийска» УГО**

Дата проверки: 29.01.2025

Члены комиссии:

Крелин Сергей Сергеевич, Леонкина Оксана Николаевна
Дубочина Наталья Николаевна, Гринерова Валентина
Кичиасева

Время посещения школы, что проверили 11:15 - 12⁰⁰

С КЕМ БЕСЕДОВАЛИ (ФИО, ДОЛЖНОСТЬ) директор Старкин С.В.

ВОПРОС	ВАРИАНТ ОТВЕТА	
	ДА	НЕТ
Наличие в столовой утверждённого меню на соответствующий день, по категориям питающихся, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Меню утверждено подписью директора предприятия общественного питания, согласовано подписью директора (зам.директора, отвечающего за питание) школы плюс печать школы	Да	
Наличие согласованного с Роспотребнадзором циклического десятидневного меню.	Да	
Соответствие утверждённого меню столовой - меню согласованному с Роспотребнадзором.	Да	
Соответствие утвержденного меню столовой требованиям СанПиН:		
Состав завтрака учащихся 1-4 классов:		
Сливочное масло (рекомендованный вес 10 гр.)	Да	
Сыр (рекомендованный вес 10-20 гр.)	Да	
Горячее блюдо (каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо. Рекомендованный вес блюда 150 - 200 гр.	Да	
Горячий напиток (рекомендованный вес блюда 180 - 200 гр)	Да	
предусматривается выдача овощей или фруктов	Да	
Состав обеда учащихся 1-4 классов:		
закуска (салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свёклы и т.п. с добавлением свежей зелени, можно добавить свежие или сухие фрукты - яблоки, чернослив, изюм и орехи либо -порционированные овощи (рекомендованный вес блюда 60 -100 грамм)	Да	
горячее первое блюдо (суп) Рекомендованный вес блюда 200-250 гр.	Да	

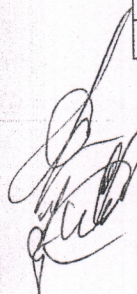
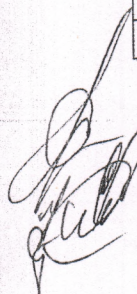
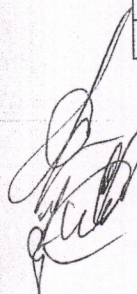
горячее второе блюдо (из мяса, рыбы или птицы) Рекомендованный вес блюда 90-120гр. Гарнир 150-200 гр.	Да	
напиток (рекомендованный вес блюда 150-200 гр.)	Да	
Состав завтрака учащихся 5-11 классов:		
Сливочное масло (рекомендованный вес 10 гр.) Сыр (рекомендованный вес 10-20 гр.)	Да	
Горячее блюдо (каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо. Рекомендованный вес блюда 200 - 250 гр.	Да	
Горячий напиток (рекомендованный вес блюда 180 - 200 гр)	Да	
предусматривается выдача овощей или фруктов	Да	
Состав обеда учащихся 5-11 классов:		
закуска (салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свёклы и т.п. с добавлением свежей зелени, можно добавить свежие или сухие фрукты – яблоки, чернослив, изюм и орехи либо -порционированные овощи (рекомендованный вес блюда 100 -150 грамм)	Да	
горячее первое блюдо (суп) Рекомендованный вес блюда 250-300 гр.	Да	
горячее второе блюдо (из мяса, рыбы или птицы) Рекомендованный вес блюда 100-120гр. Гарнир 180-230 гр.	Да	
напиток (рекомендованный вес блюда 180-200 гр.)	Да	
Состав меню учащихся с ОВЗ и детей-инвалидов обучающихся в 1 смену состоит из полноценного завтрака и дополнительного обеда. Состав меню учащихся с ОВЗ и детей-инвалидов для обучающихся во 2 смену состоит из полноценного обеда и полдника.	Да	
Учащимся 1-4 классов предусмотрено дополнительно выдача молока или кисломолочной продукции	Да	
Соответствия приготовленных блюд утвержденному меню столовой	Да	
Оценка качества приготовленных блюд:		
внешний вид	хороший	
вкусовые качества,	хорошие	
соответствие веса блюда весу, указанному в меню	соответствует	
Другие вопросы		
ВОПРОС	ДА	НЕТ
Наличие Приказа директора школы о назначении ответственного лица за организацию питания	Да	
Наличие договора с организацией (ИП) общественного питания	Да	
Наличие утвержденного директором школы режима питания школьников	Да	

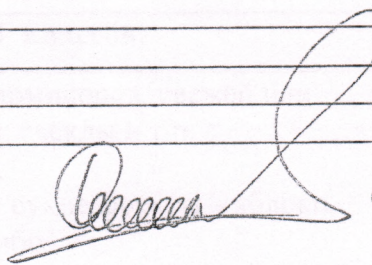
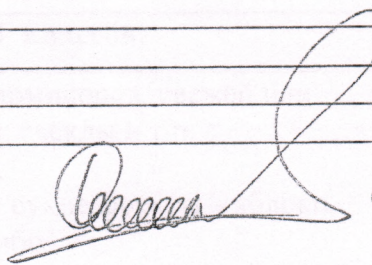
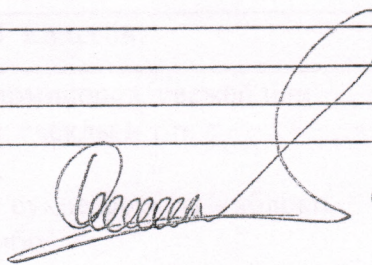
График приема пищи обучающимися и график дежурства педагогов в столовой (утверждаются директором общеобразовательного учреждения). График приема пищи обучающимися размещается на информационном стенде школы.	Да	
Создана ли бракеражная комиссия Создается для осуществления контроля за качеством готовой продукции.	Да	
В состав бракеражной комиссии входят: - заместитель директора по УВР (ответственный за питание), - педагогический(е) работник(и), - медицинский работник (по согласованию), - заведующий производством школьной столовой. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.	Да	
Комиссия проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям, результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (ежедневно по каждой смене).	Да	
Создана ли комиссия для осуществления контроля за организацией питания обучающихся (родительский контроль): контролирует деятельность бракеражной комиссии; - проверяет соответствие фактического ежедневного рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню, согласованному Управлением Роспотребнадзора; - проверяет отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов; - проверяет соблюдение культуры обслуживания обучающихся; - контролирует санитарное состояние обеденного зала и пищеблока; - члены комиссии в соответствии с планом работы по результатам деятельности составляют справки (акты, чек-листы).	Да	
В состав Комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся входят: - директор школы, - заместитель директора (ответственный за организацию питания), - педагогический(е) работник(и), - медицинский работник (по согласованию), - представитель (и) родительской общественности общеобразовательного учреждения (всего не менее 5 человек). Состав комиссии утверждается приказом руководителя общеобразовательного учреждения Комиссия из своего состава выбирает председателя. Контроль за организацией питания комиссия осуществляет не реже 1 раза в неделю. Комиссия по контролю за организацией питания	Да	

учащихся периодически (но не реже 1 раза в четверть) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.		
Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии по контролю за организацией питания учащихся, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде и сайте школы	Da	
НАЛИЧИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ 1. Договор с предприятием общественного питания об организации питания. + 2. Положение об организации питания обучающихся + 3. Приказы руководителя общеобразовательного учреждения по вопросам организации питания + обучающихся, предоставления льготного питания и т.д. 4. Планы работы комиссии (родительский контроль). 5. Справки (акты, чек-листы) по проведенным проверкам комиссией за организацией питания. 6. Табель по учету питающихся (в бухгалтерии). 7. График приема пищи обучающимися в школьной столовой. + 8. График дежурства учителей в школьной столовой. +	Da	
НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ ПРИ ПРОВЕРКЕ 1. Санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	+	
2. Условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Есть ли место, где дети моют руки!	Da	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд. В помещении обеденного зала лица, накрывающие на столы могут быть без спец. одежды, а в самой кухне – спецодежда обязательна (чистые халаты, одноразовые колпаки, перчатки). Ложки, вилки должны стоять на столе в стаканчиках, причем ручкой вверх.	Da	
Наличие контрольных блюд для взвешивания		
4. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд. 5. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств. 6. После звонка на перемену наблюдайте в обеденном зале: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.	Проведет	

7.Обратите внимание на объём и вид пищевых отходов после приёма пищи.		
11.Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения. 12.Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенного контроля, а не его видимости.	проведено	
8.Поинтересуйтесь также: организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда: доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока, есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием спецодежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены. 9.Как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, кто получает бесплатное молоко, организация дежурства, как организовано обучение детей культуре питания, какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников, роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.	проведено	
Отразите ваши замечания ниже		
Не все дети могут пить.		

Подписи членов комиссии:

 П. П. П.
 П. П. П.
 П. П. П.

 П. П. П.
 П. П. П.
 П. П. П.