

06 октября 2023г

**Справка**  
по результатам работы бракеражной комиссии

В соответствии с планом работы, бракеражная комиссия в составе:

Аржаалай В.А., Тюлюш Ч.Р., Отчурчап О.Ч. 06 октября 2023г. провела проверку по организации питания учащихся, по результатам которой можно отметить:

1. На все продукты, находящиеся на складе школы имеются сертификаты, накладные и ветеринарные свидетельства. Также продукты имеют маркировку, предусмотренную законодательством. Продукты хранятся с соблюдением правил СанПиН. На момент проверки продуктов с истекшим сроком годности не обнаружено.

2. Санитарное состояние помещений в удовлетворительном состоянии. Оборудование и инвентарь промаркированы, используются по назначению.

3. Подготовка к трапезе проходит в рабочем режиме. По графику.

4. Во время еды классные руководители напоминают учащимся о правилах столового этикета, обращают внимание на осанку, положение рук, на умение правильно пользоваться столовыми приборами. Также помогают освоить столовые приборы: правильно держать в руке, смена ложки на вилку. По окончании приема пищи, поблагодарить за еду.

5. Дети знакомы с каждым блюдом, могут определить его основной состав.

Вывод.

На пищеблоке нарушений в процессе приготовлений и раздачи блюд не выявлено.

Замечаний при организации питания в группах нет.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ / Тюлюш Ч.Р.  
\_\_\_\_\_ / Аржаалай В.А.  
\_\_\_\_\_ / Отчурчап О.Ч.

Акт № \_\_\_\_\_

проверки общественного и родительского контроля за организацией горячего питания учащихся начальной школы МБОУ СОШ им. Ш. Ч. Сат с. Чаа-Холь Чаа-Хольского кожууна

**Тема контроля:** Организация горячего питания учащихся начальной школы. Контроль качества приготовленных блюд.

**Цель контроля:** предоставление горячего питания школьникам, контроль качества приготовленных блюд, организация работы в столовой.

**Объект контроля:** школьная столовая, документация по организации горячего питания.

**Вид контроля:** тематический

**Форма контроля:** обзорная

**Методы контроля:** визуальный осмотр, беседа.

**Проверку проводила:**

Члены комиссии:

Аллачаа Чогураа Тригорьевна  
Тюлюш Айртсмаа, Александровна  
Олай Ай-жаан Анапольевич

**Дата проверки:** 04.10.23

**Проверкой установлено:**

- 1) Горячее питание предоставляется всем учащимся начальной школы.
- 2) Столы в обеденном зале чистые, состояние пищеблока удовлетворительное.
- 3) График посещения классами столовой имеется.
- 4) В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.
- 5) Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.
- 6) Ежедневное меню вывешено в удобном для ознакомления родителей и детей месте.
- 7) Технология приготовленных блюд соблюдается.
- 8) Температурный режим в холодильниках поддерживается в соответствии с нормой.
- 9) Вес готовой продукции соответствует заявленному меню.
- 10) Меню 1-4 классов на день проверки: салат из белокочанной капусты, щи из капусты со сметаной, окорочка тушенная, гречка, какао с молоком, мандарин.

**Вывод:** комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Претензий и замечаний нет. Олай А. А. | Олай А. А. |

Тюлюш | Тюлюш А. А. |

Аллачаа | Аллачаа ЧТ |

С актом ознакомлена: СМ | Тюлюш |

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МБОУ СОШ им. Ш.Ч.Сат с. Чаа-Холь**

Дата и время проведения проверки: 04.10.13г., 10<sup>35</sup>г.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

1 Яшигаа Чедурга Греморовна  
2 Мянган Нурманга Алексеевна  
3 Онай Алхаан Анатольевич

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		
7	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага		
10	Столовая посуда без сколов и трещин		
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
<b>Рацион питания</b>			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	

14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Онай / Онай А.А.

Жамалга / Жамалга Ү.Р.

Тамаш / Тамаш А.А.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_