

МБОУ СОШ им. Ш.Ч.Сат с. Чаа-Холь

Справка по результатам работы бракеражной комиссии.

В соответствии с планом работы, бракеражная комиссия в составе:

Члены комиссии: Тюлюш Ч.Р., Отчурчап О.Ч., Аржаалай В.А.

28 сентября 2023 г провела проверку организации питания, по результатам которой можно отметить:

1. В столовой достаточно посуды для получения и принятия пищи. Вся посуда промаркирована, и используется по назначению.
2. Подготовка к приему пищи проходит в рабочем режиме, действия работников пищеблока согласованы, что позволяет провести весь процесс быстро, без лишней суеты и напряжения.
3. Процесс приема пищи проходит организованно по установленному расписанию. Обстановка во время еды спокойная. Порция учащегося соответствует заявленному в меню объему.
4. Во всех помещениях пищеблока поддерживается санитарно-эпидемиологическое состояние в соответствии с требованиями СанПиН. Поступающие на склад продукты для приготовления пищи, имеют сопроводительную документацию. Все журналы на момент проверки заполнены в соответствии с рекомендациями.

Члены комиссии:

 Тюлюш Ч.Р.
 Отчурчап О.Ч.
 Аржаалай В.А.

**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: 28.09.23, 11.20

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

Сиде Саул Нурсултанович
Сул. Вейтенин Александрович
Давид Сунган Сергеевич

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
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 (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
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	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

 / Себе С.В.

 / Думба О.С.

 / Думба В.А.

_____ / _____

Акт №2

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:

Серге С.В. –родитель 1б

Опул В.А. –родитель 1б

Дамба О.С. – родитель 1б

Дата проверки: 28.09.2023г.

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:

Свекольник

Суп

Минтай с перловкой

кефир

Хлеб

Вывод: комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

_____	_____
_____	_____
_____	_____

С актом ознакомлена: _____