

Совет родительского контроля за организацией питания обучающихся МБОУ «Нижегорская СОШ №2» в следующем составе: Толмач А.П., директор школы, Петрашева Т.С. зам. директора по УВР, Зуева О.М. медицинская сестра школы, Тютенькова Н.А. - родитель ученика 9-Б класса, Якубова Б.С. – родитель ученика 6-А класса в присутствии повара Махно Т.В. осуществили проверку качества питания обучающихся.

Вопросы контроля:

1. Соответствие приготовленных блюд утвержденному ежедневному меню.
2. Условия соблюдения правил личной гигиены.
3. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

В ходе проверки было установлено:

Обслуживается школьная столовая сотрудниками (54 человека) ООО «Торговое ресторанное хозяйство» под руководством Ефремовой Е.А. Должность повара занимает Махно Т.В. Заключены договоры на услуги по организации горячего питания №7 от 04.02.2026г., и №6 от 04.02.2026г.

Столовая рассчитана на 80 посадочных мест.

Имеется согласованное с Роспотребнадзором 10-дневное меню для организации питания обучающихся.

Школьная столовая имеет набор помещений и оборудования для организации питания детей. Технологическое состояние соответствует СанПиНам, технологическим оборудованием обеспечена

Продукты питания хранятся в 4-х холодильниках, суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике. Все холодильники используются по назначению. На момент проверки оборудование исправно. Имеются обеденный зал, раздаточная зона. Водоснабжение - централизованное, горячая вода имеется.

В столовой готовят первые, вторые, третьи блюда.

Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделен и оборудован стеллаж. Буфетная продукция в достаточном ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

В обеденном зале имеется зона раздачи обедов. Бесплатные обеды, для детей начальной школы, сервирует повар и кухонные работники.

На момент осмотра в 10.00. в столовой получают завтраки обучающиеся 5-11 классов льготной категории. В день проверки в меню: овощи натуральные по сезону, омлет натуральный, чай с сахаром, плоды свежие хлеб. В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций. Недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено. Много детей запеканку не съели, аргументируя тем, что не любят. «Индекс несъедемости» блюд составил ~20%.

Журнал бракеража членами комиссии заполняется своевременно.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковом контейнере под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет.

Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются.

Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует.

Вывод:

1. Приготовленные блюда соответствуют утвержденному ежедневному меню.
2. Правила личной гигиены соблюдаются.
3. «Индекс несъедемости» в пределах допустимого.

Члены совета родительского контроля:

Петрашева Т.С.

Зуева О.М.

Тютенькова Н.А.

Якубова Б.С.

