

**Карта контроля качества горячего питания учащихся в
МБОУ Ковардицкая СОШ**

Дата проведения 24.10.2022

ФИО участника, должность Боликова В.Г. учитель, ответственный за организацию горячего питания в школе

Выявленные нарушения по результатам контроля:

Перечень возможных нарушений	Зафиксированные нарушения
Размещение 10-дневного и ежедневного меню на сайте школы	размещено
Размещение ежедневного меню на информационном стенде в школьной столовой	размещено
Размещение 10-дневного меню на информационном стенде в школьной столовой	размещено
Согласованность/утверждение ежедневного меню и 10-дневного меню с директором школы	согласовано
Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки	Соответствует норме
Несоответствие 10-дневного меню ежедневному	соответствует
Указание в ежедневном меню веса готового блюда и его калорийности	указано
Заниженная температура готовых блюд на линии раздачи и на столе у школьника <i>(оценка может производиться с помощью специального термометра и при опросе школьников)</i>	Соответствует норме
Наличие контрольного блюда	В наличие, выставлено
Внешний вид работников столовой (наличие головного убора, перчаток, маски)	Удовлетворительный вид имелись в наличие головные уборы, перчатки и маски, но имелись украшения в виде сережек.

Соблюдение культуры обслуживания обучающихся	Все работники школьной столовой соблюдают культуру обслуживания обучающихся, однако не на всех столах имеются салфетки
Санитарное состояние обеденного зала	Удовлетворительно, соответствует санитарно – гигиеническим требованиям.
Наличие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продовольственного сырья, поступающего на пищеблок	Ко всей поступающей продукции имеются сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов
Занижение объемов порции и суммарной массы блюд за один прием пищи школьника	Все порции, взятые на контрольное взвешивание, соответствуют норме
Наличие положения о бракеражной комиссии	Положение о бракеражной комиссии имеется
Состав и фактическое участие всех членов бракеражной комиссии в ежедневной работе	Все члены бракеражной комиссии активно участвуют в работе по контролю школьного питания и школьной столовой
Заполнение бракеражного журнала по каждому блюду с подписями членов комиссии.	Бракеражный журнал заполняется ежедневно, подписи членов комиссии имеются
Особое мнение (отмечаются не перечисленные нарушения в данной таблице, либо положительный опыт)	В образовательной организации организовано горячее питание на основе примерного осенне-зимнего десятидневного меню. Имеется картотека технологических карт, своевременно ведется необходимая документация, члены комиссии по питанию систематически следят за закладкой и качеством блюд. В обеденном зале создана благоприятная обстановка во время приема пищи.

Подпись участника контроля _____



**Карта родительского контроля качества горячего питания учащихся в
МБОУ Ковардицкая СОШ**

Дата проведения 25.10.2023

ФИО участника Разина Д.В.

Статус участника контроля (нужное подчеркнуть): представитель родительской общественности, представитель общественной организации

Выявленные нарушения по результатам контроля:

Перечень возможных нарушений	Зафиксированные нарушения
Размещение 10-дневного и ежедневного меню на сайте школы	соответствует
Размещение ежедневного меню на информационном стенде в школьной столовой	размещено
Размещение 10-дневного меню на информационном стенде в школьной столовой	размещено
Согласованность/утверждение ежедневного меню и 10-дневного меню с директором школы	утверждено
Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки	удовлетворительно, соответствует
Несоответствие 10-дневного меню ежедневному	Не выявлено
Указание в ежедневном меню веса готового блюда и его калорийности	имеется
Заниженная температура готовых блюд на линии раздачи и на столе у школьника <i>(оценка может производиться с помощью специального термометра и при опросе школьников)</i>	Соответствует, в норме
Наличие контрольного блюда	Имеется выставлено
Внешний вид работников столовой (наличие головного убора, перчаток, маски)	Удовлетворительный, в наличие
Соблюдение культуры обслуживания	соблюдается

обучающихся	
Санитарное состояние обеденного зала	удовлетворительное
Особое мнение (отмечаются не перечисленные нарушения в данной таблице, либо положительный опыт)	На момент проверки все мероприятия, проводимые в школьной столовой, проводились в соответствии с требованиями санитарно -гигиенических правил. Все блюда готовились строго по технологическим картам, вес соответствовал норме. Вкусовые качества блюд удовлетворительные.

Подпись участника контроля Рафинар

**Карта школьного контроля горячего питания учащихся в
МБОУ Ковардицкая СОШ**

Дата проведения 26.10.2022

ФИО участника Алексеева И.Н.

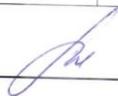
Статус участника контроля (нужное подчеркнуть): должностные лица школы,
школьный УПР, классный руководитель

Выявленные нарушения по результатам контроля:

Перечень возможных нарушений	Зафиксированные нарушения
Размещение 10-дневного и ежедневного меню на сайте школы	размещено
Размещение ежедневного меню на информационном стенде в школьной столовой	Размещено, но не подписано директором
Размещение 10-дневного меню на информационном стенде в школьной столовой	размещено
Согласованность/утверждение ежедневного меню и 10-дневного меню с директором школы	согласовано
Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки	соответствует
Несоответствие 10-дневного меню ежедневному	соответствует
Указание в ежедневном меню веса готового блюда и его калорийности	Соответствует норме и требованиям
Заниженная температура готовых блюд на линии раздачи и на столе у школьника <i>(оценка может производиться с помощью специального термометра и при опросе школьников)</i>	Соответствует норме
Наличие контрольного блюда	Имеется. выставлено

Внешний вид работников столовой (наличие головного убора, перчаток, маски)	Удовлетворительный, в наличие
Соблюдение культуры обслуживания обучающихся	соблюдается
Санитарное состояние обеденного зала	удовлетворительное
Наличие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность	Имеется все сертификаты качества на продукцию
продовольственного сырья, поступающего на пищеблок	имеется
Занижение объемов порции и суммарной массы блюд за один прием пищи школьника	Не наблюдалось
Особое мнение (отмечаются не перечисленные нарушения в данной таблице, либо положительный опыт)	Питание в школьной столовой соответствует всем нормам, меню соблюдается, блюда приготовлены вкусно, подаются в соответствии с температурным режимом подачи блюд. Обращение к учащимся со стороны обслуживающего персонала вежливое, в обеденном зале и на кухне Соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

Подпись участника контроля _____



Лист контроля по устранению выявленных нарушений.

Перечень возможных нарушений	Зафиксированные нарушения		Принятые меры к устранению нарушений	Ответственное лицо
	Родительский контроль	Школьный контроль		
Размещение 10-дневного и ежедневного меню на сайте школы				
Размещение ежедневного меню на информационном стенде в школьной столовой		Меню размещено, но не подписано директором	Замечание старшему повару о недопустимости данного нарушения	Давыдова.Т.А
Размещение 10-дневного меню на информационном стенде в школьной столовой				
Согласованность/утверждение ежедневного меню и 10дневного меню с директором школы				
Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки				
Несоответствие 10-дневного меню ежедневному				

Особое мнение (отмечаются не перечисленные нарушения в данной таблице, либо положительный опыт)				
---	--	--	--	--

Директор школы _____
С.С. Сидорова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Ковардицкая средняя общеобразовательная школа

ПРИКАЗ

24.10.2022

№ 487-а

О проведении проверки качества питания

В целях обеспечения контроля качества горячего здорового питания для обучающихся, соответствии с планом работы школы на 2022/2023 учебный год,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать, начиная с 24.10.2022 по 26.10.2022 года г, работу по обеспечению контроля качества питания в школе.
2. Назначить ответственным лицом за организацию школьного контроля Боликову.В. Г.
3. При проведении школьного контроля качества питания использовать приложения 1-4.
4. Справку по итогам контроля организации горячего питания предоставить 28.10.2022 года.
5. Результаты контроля рассмотреть на совещании при директоре в ноябре 2022 года.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Г.С. Галкина