

**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 Рафина

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

Дата проведения 26.10.2022

ФИО участника Алексеева И.Н.

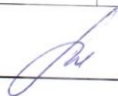
Статус участника контроля (нужное подчеркнуть): должностные лица школы,
школьный УПР, классный руководитель

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 | | | | |

| | | | | |
|--|---|--|--------------------------|--|
| <p>Указание в ежедневном меню веса готового блюда и его калорийности</p> | | | | |
| <p>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></p> | | | | |
| <p>Наличие контрольного блюда</p> | | | | |
| <p>Внешний вид работников столовой (наличие головного убора, перчаток, маски)</p> | <p>Имелись украшения на поваре</p> | <p>Замечание старшему повару о недопустимости данного нарушения</p> | <p>Давыдова, Т.А</p> | |
| <p>Соблюдение культуры обслуживания обучающихся</p> | <p>Не на всех обеденных столах имеются салфетки</p> | <p>На пищеблок дополнительно приобретены салфетки</p> | <p>Масленникова, И.В</p> | |
| <p>Санитарное состояние обеденного зала</p> | | | | |
| <p>Наличие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продовольственного сырья, поступающего на пищеблок</p> | | | | |
| <p>Занижение объемов порции и суммарной массы блюд за один прием пищи школьника</p> | | | | |

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

Директор школы _____
И.И. 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