

Аналитическая справка
по итогу работы комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района

24.01.2022 год

Процесс организации питания в МОБУ СОШ №7 имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района (далее Школа) основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В Школе организовано питание по сменам на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой продукции.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2 градуса С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Режим питания соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

На основании дегустационного и оценочного листа родительского контроля можно сделать вывод, что в целом организация и качество питания родителей устраивает. Все представленные блюда завтрака: омлет с сыром, какао с молоком, зеленый горошек, хлеб ржаной, хлеб пшеничный и яблоко были оценены на отлично. Также на основании оценочного листа можно отметить, что в организации имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования, вывешено цикличное меню для ознакомления родителей и детей, в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням, в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, в организации имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, от всех партий снимается бракераж, фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлялось, проводится уборка помещений после каждого приема пищи и на момент работы комиссии уборка проведена качественно, созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.

Ответственный за организацию питания



Якименко Ж.М.

Аналитическая справка
по итогу работы комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района

25.01.2022 год

Процесс организации питания в МОБУ СОШ № 7 имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района (далее Школа) основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В Школе организовано питание по сменам на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2 градуса С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Режим питания соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

На основании дегустационного и оценочного листа родительского контроля за 25 января 2022 года можно сделать вывод, что родительский контроль не устраивает цвет рыбы, запеченной под молочным соусом - оценка «4». Все остальные блюда заявленные в меню по мнению комиссии хорошего качества. Родительский контроль предложил исключить из меню рыбную продукцию. Также на основании оценочного листа можно отметить, что в организации имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования, вывешено цикличное меню для ознакомления родителей и детей, в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням, в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, в организации имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, от всех партий снимается бракераж, фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлялось. По поводу проведения уборки помещений после каждого приема пищи и на момент работы комиссии, комиссия отметила, что по данному факту не может ничего пояснить, так как комиссия работала во время урока, а уборка проводится в начале урока, после перемены.

Ответственный за организацию питания



Якименко Ж.М.

Аналитическая справка
по итогу работы комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района

26.01.2022 год

Процесс организации питания в МОБУ СОШ № 7 имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района (далее Школа) основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В Школе организовано питание по сменам на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2 градуса С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Режим питания соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

На основании дегустационного и оценочного листа родительского контроля за 26 января 2022 года можно сделать вывод, что родительский контроль не устраивает цвет запеканки картофельной с мясом - оценка «4». Все остальные блюда заявленные в меню по мнению комиссии хорошего качества. Также на основании оценочного листа можно отметить, что в организации имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования, вывешено цикличное меню для ознакомления родителей и детей, в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням, в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, в организации имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, от всех партий снимается бракераж, фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлялось. По поводу проведения уборки помещений после каждого приема пищи и на момент работы комиссии, комиссия отметила, что по данному факту не может ничего пояснить, так как комиссия работала во время урока, а уборка проводится в начале урока, после перемены.

Ответственный за организацию питания



Якименко Ж.М.

**Аналитическая справка
по итогу работы комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района**

27.01.2022 год

Процесс организации питания в МОБУ СОШ № 7 имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района (далее Школа) основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В Школе организовано питание по сменам на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2 градуса С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Режим питания соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

На основании дегустационного и оценочного листа родительского контроля за 27 января 2022 года можно сделать вывод, что все блюда заявленные в меню по мнению комиссии хорошего качества. Также на основании оценочного листа можно отметить, что в организации имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования, вывешено цикличное меню для ознакомления родителей и детей, в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням, в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, в организации имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, от всех партий снимается бракераж, фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлялось. По поводу проведения уборки помещений после каждого приема пищи и на момент работы комиссии, комиссия отметила, что по данному факту не может ничего пояснить, так как комиссия работала во время урока, а уборка проводится в начале урока, после перемены.

Ответственный за организацию питания



Якименко Ж.М.

Аналитическая справка
по итогу работу комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района

28.01.2022 год

Процесс организации питания в МОБУ СОШ № 7 имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района (далее Школа) основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В Школе организовано питание по сменам на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2 градуса С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Режим питания соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

На основании дегустационного и оценочного листа родительского контроля за 28 января 2022 года можно сделать вывод, что родительский контроль доволен поставляемой продукцией. Все блюда заявленные в меню по мнению комиссии хорошего качества. Также на основании оценочного листа можно отметить, что в организации имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования, вывешено цикличное меню для ознакомления родителей и детей, в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням, в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, в организации имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, от всех партий снимается бракераж, фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлялось. По поводу проведения уборки помещений после каждого приема пищи и на момент работы комиссии, комиссия отметила, что по данному факту не может ничего пояснить, так как комиссия работала во время урока, а уборка проводится в начале урока, после перемены.

Ответственный за организацию питания



Якименко Ж.М.

**Аналитическая справка
по итогу работы комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района**

31.01.2022 год

Процесс организации питания в МОБУ СОШ № 7 имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района (далее Школа) основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В Школе организовано питание по сменам на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2 градуса С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Режим питания соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

На основании дегустационного и оценочного листа родительского контроля за 31 января 2022 года можно сделать вывод, что 2х представителей родительского контроля не удовлетворены цветом напитка из плодов шиповника - оценка «4» и консистенцией запеканки картофельной с мясом - оценка «4», остальные довольны поставляемой продукцией. Все блюда заявленные в меню по мнению комиссии хорошего качества. Также на основании оценочного листа можно отметить, что в организации имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования, вывешено цикличное меню для ознакомления родителей и детей, в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням, в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, в организации имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, от всех партий снимается бракераж, фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлялось. По поводу проведения уборки помещений после каждого приема пищи и на момент работы комиссии, комиссия отметила, что по данному факту не может ничего пояснить, так как комиссия работала во время урока, а уборка проводится в начале урока, после перемены.

Ответственный за организацию питания



Якименко Ж.М.

Аналитическая справка
по итогу работы комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района

01.02.2022 год

Процесс организации питания в МОБУ СОШ № 7 имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района (далее Школа) основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В Школе организовано питание по сменам на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2 градуса С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Режим питания соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

На основании дегустационного и оценочного листа родительского контроля за 1 февраля 2022 года можно сделать вывод, что представителя родительского контроля не удовлетворил внешний вид овощей натуральных соленых - оценка «4», выставлена оценка «4» шницелю рыбному натуральному за запах и вкус, в остальном представитель доволен поставляемой продукцией. Родительский контроль предложил исключить из меню рыбную продукцию. Все блюда заявленные в меню по мнению комиссии хорошего качества. Также на основании оценочного листа можно отметить, что в организации имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования, вывешено цикличное меню для ознакомления родителей и детей, в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням, в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, в организации имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, от всех партий снимается бракераж, фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлялось. Имелись факты выдачи детям остывшей пищи (со слов учащихся и по вине классного руководителя). По поводу проведения уборки помещений после каждого приема пищи и на момент работы комиссии, комиссия отметила, что по данному факту не может ничего пояснить, так как комиссия работала во время урока, а уборка проводится в начале урока, после перемены.

Ответственный за организацию питания



Якименко Ж.М.

Аналитическая справка
по итогу работы комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района

02.02.2022 год

Процесс организации питания в МОБУ СОШ № 7 имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района (далее Школа) основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В Школе организовано питание по сменам на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2 градуса С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Режим питания соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

На основании дегустационного и оценочного листа родительского контроля за 2 февраля 2022 года можно сделать вывод, что родительский контроль доволен поставляемой продукцией. Все блюда заявленные в меню по мнению комиссии хорошего качества, за исключением салата из свеклы с сыром, выставлена оценка «4» за консистенцию, вкус, сочность. Также на основании оценочного листа можно отметить, что в организации имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования, вывешено цикличное меню для ознакомления родителей и детей, в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням, в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, в организации имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, от всех партий снимается бракераж, фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлялось. Имелись факты выдачи детям остывшей пищи (со слов учащихся и по вине классного руководителя). По поводу проведения уборки помещений после каждого приема пищи и на момент работы комиссии, комиссия отметила, что по данному факту не может ничего пояснить, так как комиссия работала во время урока, а уборка проводится в начале урока, после перемены.

Ответственный за организацию питания



Якименко Ж.М.

**Аналитическая справка
по итогу работы комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района**

03.02.2022 год

Процесс организации питания в МОБУ СОШ № 7 имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района (далее Школа) основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В Школе организовано питание по сменам на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2 градуса С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Режим питания соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

На основании дегустационного и оценочного листа родительского контроля за 3 февраля 2022 года можно сделать вывод, что родительский контроль доволен поставляемой продукцией. Все блюда заявленные в меню по мнению комиссии хорошего качества. Также на основании оценочного листа можно отметить, что в организации имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования, вывешено цикличное меню для ознакомления родителей и детей, в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням, в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, в организации имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, от всех партий снимается бракераж, фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлялось. По поводу проведения уборки помещений после каждого приема пищи и на момент работы комиссии, комиссия отметила, что по данному факту не может ничего пояснить, так как комиссия работала во время урока, а уборка проводится в начале урока, после перемены.

Ответственный за организацию питания



Якименко Ж.М.

Аналитическая справка
по итогу работы комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района

04.02.2022 год

Процесс организации питания в МОБУ СОШ № 7 имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района (далее Школа) основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В Школе организовано питание по сменам на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2 градуса С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Режим питания соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

На основании дегустационного и оценочного листа родительского контроля за 4 февраля 2022 года можно сделать вывод, что родительский контроль доволен поставляемой продукцией. Все блюда заявленные в меню по мнению комиссии хорошего качества. Также на основании оценочного листа можно отметить, что в организации имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования, вывешено цикличное меню для ознакомления родителей и детей, в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням, в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, в организации имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, от всех партий снимается бракераж, фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлялось. По поводу проведения уборки помещений после каждого приема пищи и на момент работы комиссии, комиссия отметила, что по данному факту не может ничего пояснить, так как комиссия работала во время урока, а уборка проводится в начале урока, после перемены.

Ответственный за организацию питания



Якименко Ж.М.