

Аналитическая справка
по итогу работ комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района
19.09.2022 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 основного (организованного) двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты.

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 сохраняются в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +5 градусов С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствуют 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 были оценены на отлично. Также на основании оценочного листа можно отметить, что в организации имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования, вывешено ежедневное 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 работ комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района
20.09.2022 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 основного (организованного) двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты.

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 сохраняются в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +5 градусов С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствуют 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 20 сентября 2022 года можно сделать вывод, что родительский контроль не устраивает сладость киселя – 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 работ комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района
21.09.2022 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 основного (организованного) двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты.

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 сохраняются в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +5 градусов С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствуют 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 21 сентября 2022 года можно сделать вывод, что родительский контроль доволен всем- оценка «5». 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 компании, от всех партий снимается бракераж, фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлялось.

Ответственный за организацию питания



Якименко Ж.М.

Аналитическая справка
по итогу работ комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района
22.09.2022 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 основного (организованного) двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты.

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 сохраняются в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +5 градусов С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствуют 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 22 сентября 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 компании, 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 работ комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №7
имени А.А.Пономарева города Лабинска Лабинского района
23.09.2022 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 основного (организованного) двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты.

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 сохраняются в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +5 градусов С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствуют 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 23 сентября 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. Уборка помещения после каждого приема пищи.

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
26.09.2022 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 основного (организованного) двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты.

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 сохраняются в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +5 градусов 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 сентября 2022 года можно сделать вывод, что представителей родительского контроля остались довольны 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 меню 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).

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
27.09.2022 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 основного (организованного) двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты.

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 сохраняются в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +5 градусов 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 сентября 2022 года можно сделать вывод, что представителей родительского контроля не удовлетворил вкус супа с крупой, биточки рубленые из птицы под соусом - оценка «4», не устроил также вкус и консистенция напитка кисломолочного выставлена оценка «4», сыр порциями и фрукты - отсутствовали. В остальном представители остались 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 меню 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.

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
28.09.2022 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 основного (организованного) двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты.

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 сохраняются в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +5 градусов 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 сентября 2022 года можно сделать вывод, что родительский контроль доволен поставляемой продукцией. Все блюда заявленные в меню по мнению комиссии хорошего качества, выставлены оценки «5». Представители родительского контроля просили исключить из меню печенье. Также на основании оценочного листа можно отметить, что в организации имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования, вывешено меню 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.

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
29.09.2022 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 основного (организованного) двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты.

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 сохраняются в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +5 градусов 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 29 сентября 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 меню 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.

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
30.09.2022 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 основного (организованного) двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В пищеблоке имеются технологические карты.

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 сохраняются в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +5 градусов 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 30 сентября 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 меню 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.

Ответственный за организацию питания



Якименко Ж.М.