

Изучение организации школьного питания

МОАУ «Бердянская СОШ» 25.01.2024

*Заместитель директора по ВР Бессмертная Л.И., родители Курьямова Н.
В примерном меню Шамсутдиновой Ф.Н. провели мероприятия
родительского комитета за активнее сотрудничество на 2 этаже, 1 этаж*

	Что проверять	Норма	Недостатки
1 ✓	Чистота в обеденном зале	Мытье полов после каждого приема пищи Уборка столов после каждого приема пищи Наличие мыла для мытья рук для обучающихся, наличие и функционирование раковин перед входом столовую	
2 ✓	Наличие информационного стенда с нормативными документами, вывешенного в обеденном зале	Документы: -приказ об организации питания в школе; - график приема пищи; - график дежурства учителей; - приказ о составе бракеражной комиссии; - примерное меню - ежедневное меню	
3 ✓	Наличие примерного (циклического меню)	Согласовано и утверждено. Меню должно быть сезонное и разновозрастное: для детей 7-11 лет, детей 12-17 лет	
4 ✓	Наличие фактического (ежедневного) меню	Должно быть утверждено, заведующим производством или бухгалтером КШП, согласовано (утверждено) директором школы Меню должно быть разновозрастное: для детей 7-11 лет, детей 12-17 лет	
5 ✓	Соответствие ежедневного меню примерному	Рацион блюд в ежедневном меню за не должен отличаться от соответствующего дня в примерном (циклическом) меню	
6 ✓	Соответствие веса порции выходу блюда, указанного в ежедневном меню, и весу блюда, выданного ученику	Провести контрольное взвешивание блюд, выданных детям (берутся и взвешиваются 5 блюд, высчитывается средний вес блюда, + - 5 - 10 гр.), сравнивается с весом, указанным в ежедневном меню.	
7 ✓	Наличие суточных проб, маркировка банок	Баночки для суточных проб должны быть промаркированы: для I блюда, для II блюда, для III блюда Суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд хранятся в холодильнике 48 часов . Сравнить «содержимое» баночек с меню на эти дни.	
8 ✓	Наличие технологических карт на блюда, приготовленные в день посещения	Технологические карты должны быть утверждены КШП	

9	<p>Наличие на пищеблоке журналов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -бракеража готовой кулинарной продукции; - бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; - журнал здоровья - журнал учета температурного режима холодильного оборудования 	<p>Проверить заполнение журналов</p> <p>Должна быть внесена запись каждого блюда и запись, разрешающая выдачу блюд, подписи 3-х членов бракеражной комиссии</p> <p>Наличие термометров в холодильниках при необходимости (не ртутных!)</p>	
10	<p>Дегустация блюд. Оценка качества.</p> <p>Температура блюд на раздаче: 1 блюдо - 75 градусов, 2-е блюдо - 65 , 3-е блюдо - 14</p>	<p>Оценка органолептики блюд, приготовленных в день проверки, в соответствии с технологическими картами.</p> <p>Обратить внимание на температуру блюд на момент начала приема пищи обучающимися</p>	
11	<p>Состояние и хранение столовой посуды</p>	<p>Не должно быть металлических кружек и тарелок.</p> <p>Используется фарфоровая, фаянсовая или стеклянная посуда.</p> <p>Не должно быть сколов на столовой посуде</p> <p>Хранение на стеллажах или в шкафах</p> <p>Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды.</p> <p>Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается</p>	
12	<p>Хранение пищевых отходов</p> <p>Организация вывоза пищевых отходов</p>	<p>В промаркированной емкости с плотно закрывающей крышкой.</p> <p>Наполнены не более 2/3 объема емкости</p>	
13	<p>Хранение кухонного инвентаря</p>	<p>Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см</p> <p>Должен быть промаркирован, храниться отдельно, разделочные доски из дерева без трещин, пищевой</p>	
14	<p>Хранение уборочного инвентаря</p>	<p>Оборудуется отдельное помещение, с душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться</p>	

отдельно от другого уборочного инвентаря.

15	Общий охват учащихся 5-11 кл. горячим питанием. Всего и в % в т.ч.: - горячим завтраком; - горячим обедом	Процент охвата питанием. Указать причины отказа детей от питания при наличии таковых 100%
16	✓ Коэффициент несъедаемости	полечитать 5,8%

$$33 \text{ чел} \times 527 \text{ гр} = 17391$$

масса несъеденной пищи 1кг

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$$

Интерпретация результатов:

Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; при уровне в 10.0-30.0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», сопоставимая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.

Замечаний не выявлено.

Восемь,

ИИ
Шев

Бессмертная Л.И.

Журьмова А.С

Шалевадимова Ф.И

Результаты родительского собрания классом в ПС
«Мониторинг питания и здоровья» - 25.01.2024

Вторник

11. Пробы укладываются по времени (новый завтрак ставим - старый завтрак убираем, новый обед ставим - старый обед убираем и т.д.). В холодильниках промаркированных «суточных проб» ВСЕГДА должны стоять пробы за 3дня!!!

12. Если выходные или праздничные дни остаются 3 - 4 дня, суточные пробы также сохраняются и укладываются по плану.



Масса(Кг)

Тара

>0<

0.210

Базар

AC



Max=3/6кг Min=20г e=1/2г







