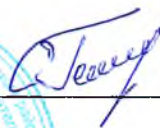


Результаты анкетирования обучающихся с родителями (законными представителями) с декабря 2022 г по февраль 2023 г в МБОУ «Ключевская СОШ № 2»
 Всего опрошено 252 человек, из них: обучающихся в ОУ 118,
 родителей (законных представителей) 134.

№ п/п	Наименование показателя	Ответы респондентов (кол-во чел.)	% ответов респондентов от общего количества опрошенных
1.	Удовлетворённость системой организации питания в школе	Удовлетворены 166	66
		Не удовлетворены 40	16
		Затруднились ответить 37	15
2.	Удовлетворённость санитарным состоянием столовой	Удовлетворены 204	81
		Не удовлетворены 10	4
		Затруднились ответить 30	12
3.	Питание в школьной столовой	Питаются 231	92
		Не питаются 5	2
3.1	Причины отказа от питания в школьной столовой	Не нравится 47	19
		Не успевают 17	7
		Питаются дома 32	13
4.	Режим питания	Получают только горячий завтрак 227	90
		Получают только горячий обед 0	0
		2-х разовое питание (завтрак + обед) 0	0
5.	Насыщение пищей	Насыщаются 164	65
		Не насыщаются 88	35
6.	Продолжительность перемены для питания	Хватает 149	59
		Не хватает 88	35
7.	Удовлетворённость питанием в школьной столовой	Удовлетворены 166	66
		Не всегда удовлетворены 93	37
		Не удовлетворены 5	2
7.1	Причины неудовлетворённости питанием	Не вкусно готовят 60	24
		Однообразное питание 45	18
		Не любимая пища 95	38
		Остывшая еда 25	10
		Маленькие порции 52	21
		Иное (перечислить) 0	0
8.	Меню школьной столовой	Устраивает 163	65
		Не устраивает 90	36
9.	Полноценное и здоровое питание в школе	Да 171	68
		Нет 63	25
10.	Предложения по изменению меню (указать какие)		Добавить салаты, фрукты, сок, запеканки.
11.	Предложения по улучшению питания в школе (указать какие)		Должен быть выбор блюд.

Директор школы:



/С.Н. Победенный

27.02.23



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ключевская средняя общеобразовательная школа №2»

Акт № 8
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 07.04.2023г.

Комиссия в составе:

Анищенко О.П. – председателя Управляющего Совета,
Членов Управляющего Совета – Ливадней Т.А., Кустовой О.А., заместителя директора по
ВР Шульженко Н.П. провели контроль организации школьной столовой горячего питания
для обучающихся.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Ход проверки:

Меню предварительно было размещено на школьном сайте. На момент проверки на
стенде в столовой меню было за предыдущий день.

Организовано усиленное питание обучающихся 1-4 классов.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации
питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым
количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование
исправно.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой
продукции. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной
потребности детей, однако, одна порция была меньше другой на 30 гр. Сотрудники
столовой объяснили это тем, что у них нет в наличии мерной ложки.

Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.

Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической
картой, в соответствии с меню. снимается ежедневная проба. На момент проверки
выставлены контрольные блюда.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество
обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Также комиссией было выявлено, что стаканы, ложки и тарелки чистые, но на тарелках
имеются сколы. Мойка посуды производится при помощи посудомоечной машины.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений

удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет.

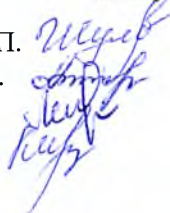
Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей
имеются в достаточном количестве.

Рекомендации:

1. Приобрести мерную ложку
2. Заменить тарелки со сколами на новые

Члены родительского контроля:

1. Шульженко Н.П.
2. Анищенко О.П.
3. Ливадняя Т.А.
4. Кустова О.А.



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ключевская средняя общеобразовательная школа №2»

Акт № 7

проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 27.02.2023г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей: Анищенко О.П., Ливадняя Т.А., и заместителя директора по ВР Шульженко Н.П., провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.


Цель проверки:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
2. Соответствие обеденной мебели, столовой посуды
3. Условия соблюдения правил личной гигиены

В ходе проверки было установлено, что реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Обеденная мебель находится в хорошем состоянии. Однако, на столовой посуде (тарелках) имеются сколы. Правила личной гигиены учащимися, учителями и работниками столовой соблюдаются.

Члены родительского контроля:

1. Шульженко Н.П.



2. Анищенко О.П.



3. Ливадняя Т.А.



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ключевская средняя общеобразовательная школа №2»

Акт
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 24.01.2023г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей: Анищенко О.П., Ливадняя Т.А., и заместителя директора по ВР Шульженко Н.П., провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся. Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В результате проверки установлено: блюда соответствуют утвержденному меню, весовой ценз блюд выдерживается, пища теплая. При опросе обучающихся детям не нравятся меню с кашами.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы)

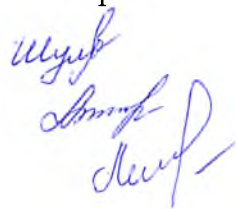
При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством.

Члены родительского контроля:

1. Шульженко Н.П.

2. Анищенко О.П.

3. Ливадняя Т.А.



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ключевская средняя общеобразовательная школа № 2»

Акт № 5

по итогам проведения общественного контроля питания.

13.12.2022г.

Время: 11.15 ч.

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «КСОШ № 2» за период с 01.12.22 г. по 13.12.22 г

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Шульженко Н.П –зам. директора по ВР
2. Анищенко О.П- председатель управляющего Совета школы
3. Ливадняя Т.А. – член управляющего Совета школы

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;

Также были выявлены недочеты:

- предоставленное меню на сайте не соответствует предоставленному меню на бумажном носителе и записям в журнале бракеражной комиссии;
- неоднократное повторение меню два дня подряд;
- вес отпущенных порций различен. Трегубова Е.П. пояснила, что для измерения веса порций у них отсутствует мерная ложка для гарнира.

С целью контроля организации горячего питания в 1-4 классах, членами комиссии был задан вопрос: а если ребенок начальных классов не желает питаться, как происходит компенсация? Трегубова Е.П. ответила, что ребенку выдаются только поштучные продукты питания: сок, фрукты.

Рекомендации:

1. при выдаче порций соблюдать нормы и требования САНПИНа;
2. не допускать несоответствия информации о меню на сайте ОО и на бумажном носителе;
3. приобрести мерную ложку для гарнира;
4. найти решение для компенсации непитающихся учащихся 1-4 классов в полном размере.

Члены комиссии общественного контроля:

1. Шульженко Н.П.

2. Анищенко О.П.

3. Ливадняя Т.А



Акт № 4

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

Комиссия в составе:

1. Киричек А В
- 2.
- 3.
- 4.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

Соответствие меню, согласно утвержденному *да*

Соответствие порции в граммах, согласно утвержденному меню *да*

Качество готовой продукции *да*

Санитарное состояние зала столовой *да*

Организация приема пищи учащимися *да*

Соблюдения графика работы столовой *да*

Внешний вид сотрудников столовой *да*

Наличие меню (есть/нет)

Соответствие меню дня - перспективному меню *да*

Причина несоответствия

В результате проверки установлено

Подписи членов комиссии:

Киричек А В *Киричек*

Акт № 3

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

Комиссия в составе:

1. *Журичек А В*
- 2.
- 3.
- 4.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

Соответствие меню, согласно утвержденному *да*

Соответствие порции в граммах, согласно утвержденному меню *да*

Качество готовой продукции *да*

Санитарное состояние зала столовой *да*

Организация приема пищи учащимися *да*

Соблюдения графика работы столовой *да*

Внешний вид сотрудников столовой *да*

Наличие меню (есть/нет)

Соответствие меню дня - перспективному меню *да*

Причина несоответствия

В результате проверки установлено

Подписи членов комиссии:

Журичек А В *Журичек*

Акт № 2

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

Комиссия в составе:

1. *Ливадная Т.А.*
- 2.
- 3.
- 4.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

Соответствие меню, согласно утвержденному *да*

Соответствие порции в граммах, согласно утвержденному меню *да*

Качество готовой продукции *да*

Санитарное состояние зала столовой *да*

Организация приема пищи учащимися *да*

Соблюдения графика работы столовой *да*

Внешний вид сотрудников столовой *да*

Наличие меню (есть/нет)

Соответствие меню дня - перспективному меню *да*

Причина несоответствия *г*

В результате проверки установлено

Подписи членов комиссии:

Ливадная Т.А. *Ливадная*

Акт № 1

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

Комиссия в составе:

1. Филищук О.П.
- 2.
- 3.
- 4.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

Соответствие меню, согласно утвержденному да

Соответствие порции в граммах, согласно утвержденному меню да

Качество готовой продукции да

Санитарное состояние зала столовой да

Организация приема пищи учащимися да

Соблюдения графика работы столовой да

Внешний вид сотрудников столовой да

Наличие меню (есть/нет)

Соответствие меню дня - перспективному меню да

Причина несоответствия

В результате проверки установлено

Подписи членов комиссии:

Филищук О.П. Александр