



Утверждаю.

Директор МОУ СОШ с. Свищёвки

им. П.И. Мацыгина

/Парфенова О.В./

Режим работы школьной столовой

Время работы столовой	Время уборки столовой
8.00-15.00	09.30-9.55
	12.30-15.00

График питания обучающихся

Время	Классы
Обед 11.05-11.20	1-5
Обед 12.05-12.20	6-11

Информация
МОУ СОШ с. Свищёвки им. П.И.Мацыгина
Белинского района Пензенской области

Бесплатное питание обучающихся 1-4 классов на 2022-2023 учебный год

В МОУ ООШ с. Свищёвки им. П.И.Мацыгина Белинского района в 1-4 классах
обучаются 13 человек.

Охват горячим питанием - 100 %.

Ответственный за организацию горячего питания – Чугунова Ю.В.
02.09.2022 г.

Директор школы



Утверждаю.
Парфёнова О.В.
02.09.2022 года

План работы комиссии
по общественному контролю над организацией и
качеством горячего питания учащихся
МОУ СОШ с. Свищёвки им. П.И.Мацыгина Белинского района Пензенской области
на 2022 – 2023 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Где заслушивается
1	Подготовка школьной столовой к приему обучающихся	Август	повар- Елисеева С.А., ответственный за организацию горячего питания- Чугунова Ю.В.	На педагогическом совете
2	Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание	Август, сентябрь	Классные руководители 5-10 кл.	На родительском собрании
3	Составление приказа о организации питания школьников.	Август, сентябрь	Директор школы Парфёнова О.В.	Совещание при директоре.
4	Проверка организации приема пищи обучающимися. Соблюдение графика работы столовой.	1 раз в месяц	Ответственный за организацию горячего питания – Чугунова Ю.В.	Совещание при директоре
5	Проведение рейдов родительского совета совместно с комиссией по организации горячего питания учащихся <u>по проверке:</u> -организация питания; -выполнение меню; -организация питьевого режима.	1 раз в четверть	Члены комиссии общественного контроля	На родительском собрании



Директор школы

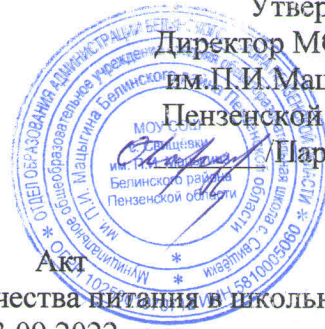
Утверждаю.
Парфёнова О.В.
02.09.2022 года

План работы
по осуществлению общественного контроля
за организацию и качество горячего питания обучающихся
в МОУ СОШ с. Свищёвки им.П.И. Мацыгина Белинского района Пензенской области
на 2022 – 2023 учебный год

№ п/п	Вид контроля	Что проверяется	Кто проверяет
1	Ежедневный контроль	1.Качество приготовления пищи (снятие пробы). 2.Организация питания детей, соблюдение режима питания, раздача пищи, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд.	повар- Елисеєва С.А., ответственный за организацию горячего питания- Чугунова Ю.В.
2	Еженедельный контроль.	1.Контроль за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи) 2.Качество и количество пищи, оформление блюд.	Общественная комиссия по питанию.
3	Ежемесячный контроль.	1.Состояние технологического оборудования столовой.	Директор школы- Парфёнова О.В., Повар- Елисеєва С.А.

Утверждаю.

Директор МОУ СОШ с.Свищёвки
им. П.И.Мацыгина Беллинского района
Пензенской области
Парфенова О.В./



Акт

проверки организации и качества питания в школьной столовой
от 13.09.2022 года

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:


Жаткина Н.С., - зам. директора по УВР, мама ученика 5 класса,
Гришаковой Т.Н., - председатель Совета бабушек,
Ивлиева С.В., - председатель родительского комитета,
Плеханова С.В., - мама ученицы 7 класса.

13.09.2022 года в 11.05 провели проверку качества питания в школьной столовой. 13.09.2022 года в школьной столовой было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся. Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как: варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

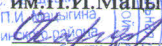
В обеденном зале на видном месте расположено меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар Елисеева С.А., в соответствии с рекомендациями по отбору проб – СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

На что и составлен настоящий акт по организации школьного питания.

Члены комиссии: Гриш /Гришакова Т.Н./
Ивли /Ивлиева С.В./
Жат /Жаткина Н.С./
Плех /Плеханова С.В./

Согласовано.
Председатель Общешкольного
родительского комитета
 /Ивлиева С.В./



Утверждаю.
Директор МОУ СОШ с. Свищёвки
им. П.И. Машыгина
 Парфенова О.В./

Приказ №108 от 30.08 2022г

График
посещения школьной столовой комиссией
по контролю организации и качества питания
на 2022-2023 учебный год

Дата посещения	Время посещения	Члены комиссии
14.09.2022	11.00	Ивлиева С.В. Гришаклова Т.Н.
14.10.2022	11.00	Ивлиева С.В. Гришаклова Т.Н.
18.11.2022	11.00	Ивлиева С.В. Гришаклова Т.Н.
16.12.2022	11.00	Ивлиева С.В. Гришаклова Т.Н.
20.01.2023	11.00	Ивлиева С.В. Гришаклова Т.Н.
17.02.2023	11.00	Ивлиева С.В. Гришаклова Т.Н.
17.03.2023	11.00	Ивлиева С.В. Гришаклова Т.Н.
21.04.2023	11.00	Ивлиева С.В. Гришаклова Т.Н.
19.05.2023	11.00	Ивлиева С.В. Гришаклова Т.Н.