

Отчет
о работе бракеражной комиссии в столовой
МОБУ «Муринская средняя общеобразовательная школа №3»

г.Мурино

23.11.2020г.

Члены бракеражной комиссии:

1. Сычева Дарья – 4Ги 7Б,
2. Наточеева Мария – 5Б,
3. Малахова Наталья – 2Е,
4. Федоров Алексей -2Е, 4Б,
5. Дралина Ольга – 3Б,
6. Корельская Оксана 5А,
7. Савина Анна 5Б,
8. Малич Татьяна 5А.

Период проведения комиссии: ежедневно с 08:00 – до 14:00, в период с 16.11.2020- по 20.11.2020г.

Отбор членов комиссии. В комиссию вошли все желающие родители. Информацию распространить по классам просили родительские комитеты классов.

Метод проведения комиссии: наблюдение, фотофиксация, заполнение ежедневных отчетов, оценивание критериев по 5-бальной шкале.

1. Качество комплексных обедов (в т.ч. бесплатное питание для начальной школы).

При выставлении баллов за вкус блюда мнения родителей не сильно разделились: в основном, получили положительные оценки «4» и «5» (по 5-ти бальной шкале, где «5» - отлично, «1» - очень плохо). Очень понравились родителям омлет, все варианты каш, вторые блюда. Чуть меньше оценок получили суп (местами – пресный и слишком постный) и салат (в основном, за то, что подавался на отдельных общих тарелках).

Наименование оцениваемого критерия	Средняя оценка Комиссии по «5»-бальной шкале
Вкусное ли блюдо?	
Завтрак	4,78
Обед: суп	4,29
Обед: второе блюдо	4,83
Салат	4,60
Оформление блюда	
Завтрак	4,86
Обед: суп	4,57

Обед: второе блюдо	4,86
Салат	4,33
Полезность блюда	
Завтрак	4,88
Обед: суп	5,00
Обед: второе блюдо	5,00
Салат	5,00



Варианты завтраков: омлет, запеканка, каша овсяная.



Часто завтраки были дополнены фруктами (Апельсины, бананы), печеньем.



**Вот так накрыты столы.
Дети – завтракают.**

Варианты обедов.

Первое: борщ, рассольник, гороховый суп, щи из свежей капусты.

Второе: пюре, макароны, гречка, рис, печень, бефстроганов, котлета, сосиска, отбивная, плов.

Салат: квашеная капуста, тертая свекла, мясной салат, винегрет.

Напитки: Компот из сухофруктов, яблоч, шиповника и т.п., чай.

Многие родители жаловались на **холодные (или остывшие) блюда.**

Горячие блюда разливались и расставлялись за 5-7 минут до звонка (до прихода детей). Кастрюля супа, из которой разливалось первое, была очень-очень горячей на ощупь (специального градусника для измерения температуры – не было).

Если дети приходили вовремя и быстро рассаживались, то еда еще достаточная теплая в тарелках.



Варианты комплексных обедов

Наименьшую оценку получили **салаты** за их оформление. Раскладываются салаты не каждому порционно, а на общих тарелках. Дети чаще всего их не берут. С другой стороны, добавление салатов порционно – лишь увеличит дополнительные отходы еды «на выброс».



Варианты салатов



2. Качество буфета и продаваемых горячих блюд.

Выпечка оказалась довольно вкусной, основные нарекания от родителей в комиссии - к пицце: совсем нет начинки и невкусные соленые огурцы (Родители просили заменить их на на томат/помидоры), и к сосиске в тесте: невкусная сосиска.

Основная очередь в столовой – именно к булочкам. Великолепное решение – каждая булочка сразу упакована в полиэтилен, что уменьшает лишний контакт рук с выпечкой, ускоряет выдачу булочек детям.





Помимо выпечки, в буфете можно купить холодные блюда: салаты (винегрет, салат мясной, селедка под шубой, морковь с сыром), запеканку, бутерброды с сыром и колбасой (упакованы в пленку). Также, представлено большое разнообразие горячих блюд: помимо комплексных обедов, - жаркое со свининой, жаркое с курицей, гуляш из свинины, запеченные курин. бедра, тефтели, шницель курин., котлета курин, шашлык, плов, картофель запечённый, макароны (кстати, рассыпчатые и аппетитные), гречка, рис. Салаты стоят по 20-35 руб, мясные блюда: от 45 – до 70 руб. Меню с ценами будет расположено ниже.

Выпечка получила бы оценку «5» от родителей, если бы не сосиски в тесте и пицца. Поэтому пока оценка – «4». Выпечку хотелось бы доработать.

Также, хотелось бы добавить в буфет продажу полезных блюд: йогурты, фрукты (конечно, мало надежды, что полезная еда будет пользоваться спросом у детей, но даже ради единичных детей-любителей здорового питания - стоит внедрить, попробовать).

Горячие и холодные блюда в буфете – «5+»! Просто все отлично! Вкусно, красиво, доступно, разнообразно!





Вот такой обед стоит – 85р.



Меню дня
 Мы рады Вам предложить!
19 НОЯБРЯ 2020 г.

Наименования блюда	Выход (г)	Цена (руб)
Комплексный завтрак школьника		40
Комплексный обед школьника		68
Винегрет овощной	1100г	20-00
Салат мясной	1100	35-00
Салат морковь с сыром	1100	20-00
Салат из кабачковой икры	1100	20-00
Запеканка творожная	1125	40-00
Парное со свиной	1150	65-00
Парное с курицей	1150	50-00
Гриль и свиной	30/30	40-00
Кура запек. с помидорами	40/40	45-00
Мягтики и свиной в смет.	30/30	50-00
Индеек курицей	1175	65-00
Котлета куриная	1180	45-00
Колбас.	1180	12-00
Чай с лимоном	11200	8-00
Хлеб	1130	3-00
Сметана под шпрот.	1100	35-00

Зав. Столовой *[Signature]*

3. Работа сотрудников столовой.

Все родители из комиссии отметили работу сотрудников столовой на «5+». Просто умнички! Очень быстро накрывают столы, после каждой перемены – в столовой идеальный порядок: полностью вымыт пол, блестят все столы, идеально чистые места продажи и раздачи блюд (скорость уборки тоже поражает).

При продаже булочек в буфете – присоединяется второй продавец (сотрудник столовой), ускоряя процесс. Все дети успевают быстро купить также и горячие блюда, хотя очередь бывает иногда приличная. Обслуживание быстрое. Появились салфетницы на столах.

Каждое утро были сделаны суточные пробы (Суточная проба нужна не только для контроля соблюдения технологии приготовления блюд, но и для того, чтобы в случае возникновения групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями в образовательной организации исследовать эти пробы на наличие патогенной микрофлоры и установить истинные причины заболевания или исключить пищевой путь передачи инфекции).

Больше вопросов – к организации пространства столовой (детальнее этому будет посвящен пункт в разделе «Проблемы»).

4. ПРОБЛЕМЫ.

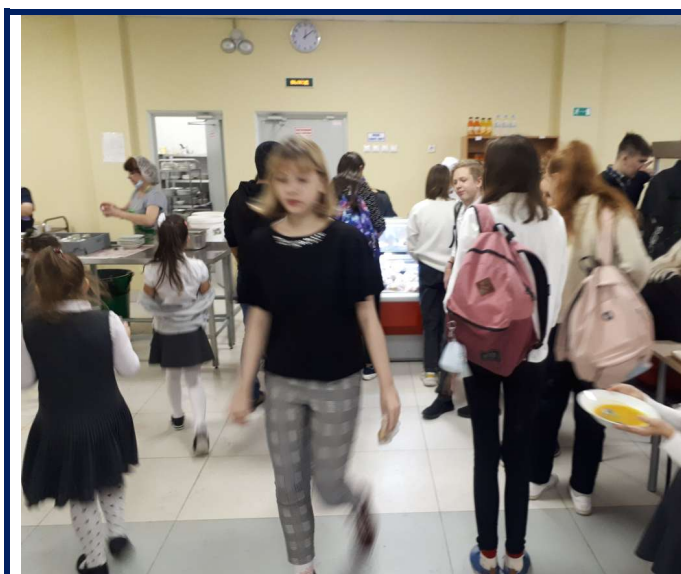
1. 70-80% детей начальных классов не кушают комплексные обеды. Часто – даже не пробуют. Приходят, смотрят и несут тарелку сразу на выброс. У бракеражной комиссии – «сердце кровью обливалось» при виде этого. О каком голоде в блокадном Петербурге мы можем говорить с таким отношением к еде и продуктам? Классные руководители жаловались, что дети не едят даже их любимый вариант «макароны с сосиской».

Вывод некоторых классных руководителей и бракеражной комиссии: 1) дети не приучены к еде общепита (Хотя в школе представлен довольно вкусный его вариант), кстати), 2) дети, возможно, не приучены к полезной еде. После выброса еды в мусор, многие становятся в очередь за булочками, пиццами. Не пьют даже компотов (хотя они очень вкусные). Средние и старшие классы, кстати, с удовольствием уплетали комплексный обед и хвалили его. Хотя таких детей немного. В приоритете у всех – выпечка.

На фото ниже – представлены тарелки после того, как класс покушал.



2. Не рациональная организация пространства столовой. А именно, зона грязной посуды и буфета расположены очень рядом, потоки детей – смешиваются. Они мешают друг другу.



На фотографиях выше видно, как младшеклассники несут грязную посуду сквозь очереди старшеклассников в буфет. Малыши разливают супы и напитки, пока доходят до зоны грязной посуды. На наших глазах – двое детей подскользнулись на «этой лужице» и упали.

3. Дежурство ответственных учителей или сотрудников школы.

Хотелось бы отметить внимательное дежурство со стороны начальника службы безопасности и учителя по технологии у мальчиков. Они контролировали вход детей в столовую строго по графику, делали замечания детям (кто бегал, прыгал, кричал и т.п.), однажды разняли драку (было и такое).

Хотелось бы отметить великолепную работу классных руководителей 4Б (наш фаворит!), 2Е, 2Д (за сбор отходов на столе) 4А, 4В, 4Г. Отличная организация дежурных и поведения детей в столовой. Видна работа именно классного руководителя. Дети – организованы, четко накрывают и убирают за собой.

Но некоторые классные руководители удивили своим безразличным отношением к процессу. Хотелось бы с их стороны больше внимания и заботы (особенно маленьким деткам 1-2 х классов). Были случаи, что при отсутствии классного руководителя – дети пропускали поход в столовую (или приходили слишком поздно: конечно, все уже было холодным).

И, конечно, не хватает в столовой постоянно дежурного учителя или сотрудника школы, который бы следил за поведением детей в столовой, помогал выстраивать в очередь, следил за «дедовщиной» старшеклассников)).

4. Пресная еда. Некоторым родителям из комиссии показалась еда недосоленной. Количество соли не так давно было уменьшено в связи с жалобами родителей на пересол. Солонки для создания возможности каждому обучающемуся самостоятельно регулировать количество соли в блюдах – не обнаружили.

5. Очень мелкое меню для горячих блюд и комплексных обедов (или его отсутствие). Горячие блюда закрыты крышками, меню возможно увидеть только тогда, когда нужно уже сделать заказ (как итог, дети могут растеряться. Часто покупают вариант, который заказали перед ним другие дети или который он сам уже ел ранее).

6. Старшеклассники не всегда могут попасть в свою перемену (часто дописывают контрольные на переменах), в другую перемену – их не пускают. После 14:00 – практически нет выбора, что купить.

7. Скопление очереди происходит еще из-за **использования при расчетах наличных денег** (выдачи сдачи и т.п.). Процесс ускорился бы при внедрении электронных карт оплаты.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1) Улучшить выпечку, разнообразить меню (добавить йогурты, фрукты).

2) Отрегулировать сдачу грязной посуды младшими классами (особенно, касательно жидких блюд). Детям не нужно нести тарелки с остатками еды и стаканы с напитками в зону грязной посуды через всю столовую (они все разливают по полпути). Есть 2 варианта решения:

2.1. Остатки жидкой пищи каждому классу под контролем классного руководителя можно выливать в общее ведро на своем столе. Этот способ практикуют уже некоторые классы (и он оказался достаточно эффективным. Пусть, может быть, и не такой эстетичный).

2.2. Можно закупить и доукомплектовать столовую дополнительными шкафами для грязной посуды. Установить их можно в торце столов каждого класса начальной школы. Как вариант, поставить шкафы для грязной посуды на колесах (по типу подобных шкафов в кафе ИКЕА). Уборку с этих столов будут производить сотрудники столовой во время уроков.

3) Классному руководителю и дежурному учителю по столовой уделить особое внимание организации дежурных и процессу питания. Под особым контролем нужно взять малышей 1-2 классов. При дежурстве и накрытии столов в столовой у детей могут попадать пальцы в суп, длинные волосы окунаются в тарелки. Был случай: печенье было разложено на голый стол возле каждой тарелки. Подобные моменты должен контролировать, направлять классный руководитель (или дежурный учитель).

4) Дежурному учителю по столовой помогать организовывать детей в очередь (особенно – малышам), следить за поведением детей в столовой (пресекать бег, прыжки, крики, громкий смех), устранять признаки «дедовщины» (если будет иметь место подобное), заставлять детей убирать за собой.

5) Подготовить очень крупное меню. Можно заламинировать фотографии блюд, на них наклеивать ценник. Сформировать какой-то стенд (магнитную доску) для размещения фотографий блюд, цены и описания. Как вариант, можно рассмотреть размещение грифельной доски, на которой можно писать мелом (как меню в кофейнях).

6) Разместить в столовой больше красивых наклеек «Спасибо, что убрали за собой» (рассмотреть вариант размещения наклейки на столах).

7) Разделить зону грязной посуды и буфета. Бракеражной комиссии предложить для администрации школы вариант расстановки мебели в столовой. Выбрать – оптимальный, совместными усилиями.

8) Размещать на информационных досках в столовой, в холле коридора - меню на неделю (где будет расписано по дням). Если это возможно, - провести опрос среди детей: что они любят кушать в школе. Увеличить количество этих блюд. Уменьшить – количество «нелюбимых» блюд. Конечно, в рамках законодательства и рекомендаций по общепиту в детских учебных учреждениях.

9) Разрешить старшеклассникам посещать столовую еще и в дополнительные перемены (их на самом деле очень мало в столовой: особой нагрузки и столпотворения они там не создадут).

10) Разместить крупный График посещения столовой перед входом в столовую (Многие дети не знают свое расписание). Можно продублировать в каждый класс.

11) Рекомендовать администрации школы внедрить систему электронной оплаты картами.

12) Сотрудниками столовой в обязательном порядке использовать одноразовые шапочки, перчатки, маски (в некоторые дни было замечено отсутствие этих предметов)

13) Разместить дополнительный питьевой фонтанчик или кулер в самой столовой с возможностью взять чистый стакан бесплатно (под присмотром взрослых).

14) Обеспечить наличие блюд (хотя бы несколько вариантов горячего, холодного, выпечки) в столовой в период с 14:00 – 15:00 (многие дети хотят спокойно перекусить уже после уроков, перед тренировкой, и жалуются на отсутствие блюд в столовой).