

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

г.Мурино

15.10.2021г.

Члены бракеражной комиссии:

1. Чернова Е.А. 1Е
2. Шишкина В.М. 1Б
3. Зуева Е.С. 8М
4. Корюшкина А.И. 2А
5. Горбунова А. 6Б

Период проведения комиссии: ежедневно с 08:00 – до 16:00, в период с 07.10.2021- по 11.10.2021г.

Отбор членов комиссии. В комиссию вошли все желающие родители с наличием сертификата по вакцинации COVID-19. Распространить информацию о наборе желающих в комиссию по классам просили родительские комитеты.

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

ПРОХОЖДЕНИЕ КОМИССИИ.

При выставлении баллов за вкус блюда мнения родителей не сильно разделились: в основном, получили положительную оценку «5» (по 5-ти бальной шкале, где «5» - отлично, «1» - очень плохо).

Комиссия отметила работу сотрудников столовой на «5+». Очень быстро накрываются столы, после каждой перемены – в столовой идеальный порядок: полностью вымыт пол, блестят все столы, идеально чистые места продажи и раздачи блюд (скорость уборки - поражает).

У многих родителей учеников нашей школы были сомнения по поводу того, что сотрудники столовой работают так хорошо и в иные дни, не только в дни проверок. На этот счет члены бракеражной комиссии уверенно заявляют, что сотрудники столовой работают спокойно, уверенно, слаженно, многие действия доведены до автоматизма, что свидетельствует о повседневности такой работы. При прохождении бракеражной комиссии в этот раз случился небольшой казус: в понедельник забыли подать списки и данные о комиссии, то есть столовая не знала об инспектировании в этот день. Родители нагрянули в столовую без предупреждения. Но работа столовой происходила абсолютно в том же режиме, что и в предыдущие дни (когда они знали о комиссии).

Много нареканий от родителей с начала учебного года было на температуру подаваемых блюд (все холодное). Бракеражная комиссия не подтвердила эту информацию. Столы начинают накрывать за 10 минут до времени прихода детей. В тарелки раскладывают горячий-прегорячий борщ/кашу/и т.п., которые только что с плиты. Когда приходят дети – блюда именно нужной температуры: не слишком горячие и не холодные. Велика вероятность

покушать остывшее блюдо у опаздывающих классов или где дети начинают кушать не сразу (общаются, балуются).

Бракеражная комиссия была шокирована только от одного: дети, ничего не пробуя, относят всю еду со словами - «спасибо, всё было очень вкусно» - на выброс. Дети не пьют даже компоты (хотя они очень вкусные). После этого школьники выстраиваются в очередь за булочками или достают контейнеры из дома. Некоторые хулиганят: выкручивают ложки, балуются с хлебом. Старшеклассники, кстати, с болью в сердце смотрят на этот выброс вкусных продуктов: они как раз хвалят комплексные обеды и кушают с удовольствием.

Вывод некоторых классных руководителей и бракеражной комиссии:

1) дети не приучены к еде общепита (хотя в школе представлен довольно вкусный его вариант),

2) дети, возможно, не приучены к полезной еде.

3) дети, возможно, не успевают проголодаться (у некоторых обеды начинаются после 10:00 часов).

Да, еда очень простая, полезная и без излишеств (напоминает санаторское питание), но вполне вкусная (по специи и соли – все отлично).

Одна родительница из бракеражной комиссии работает в детском саду и сравнила питание в пользу школы: «У нас в детском садике питание похуже: суп и каши жиже, чай и компоты не такие сладкие. Хорошая еда в школьной столовой!».

Для учащихся второй смены столовая не разогревает еду, а готовит заново! После 14:00 еще достаточный выбор горячих блюд и выпечки в буфете.

ВЫВОДЫ:

1. После прошлогодней инспекции бракеражной комиссии в столовой - многое изменилось в лучшую сторону (хотя и в прошлом году особых нареканий не было): появилась возможность безналичной оплаты картами по питанию, произошло разграничение зоны подачи горячих блюд и буфета, приобретены передвигающиеся тележки и стеллажи, подготовлено заламинированное меню крупными буквами и т.п.

2. В столовой - идеальная чистота, работники столовой работают уверенно, слаженно, быстро (спокойствие и автоматизм при работе сотрудников столовой доказывает постоянство таких манипуляций при повседневной рутинности) .

3. Все блюда в столовой очень вкусные: комплексные обеды – более полезные (местами – постные), горячие блюда- более аппетитные и сочные. Много фруктов и овощей. Разнообразный выбор.

4. Несмотря на все богатство выбора и подтверждение очередной бракеражной комиссией о вкусоности блюд, дети начальных классов продолжают выбрасывать еду, даже не пробуя ее. На сегодняшний день, стоимость комплексного питания (завтрак + обед) составляет - 108,00 рублей/день. И даже несмотря на такую маленькую сумму, выделенную государством, и безудержный рост продуктовых цен, школьная столовая продолжает предоставлять очень достойный и вкусный вариант комплексного питания.

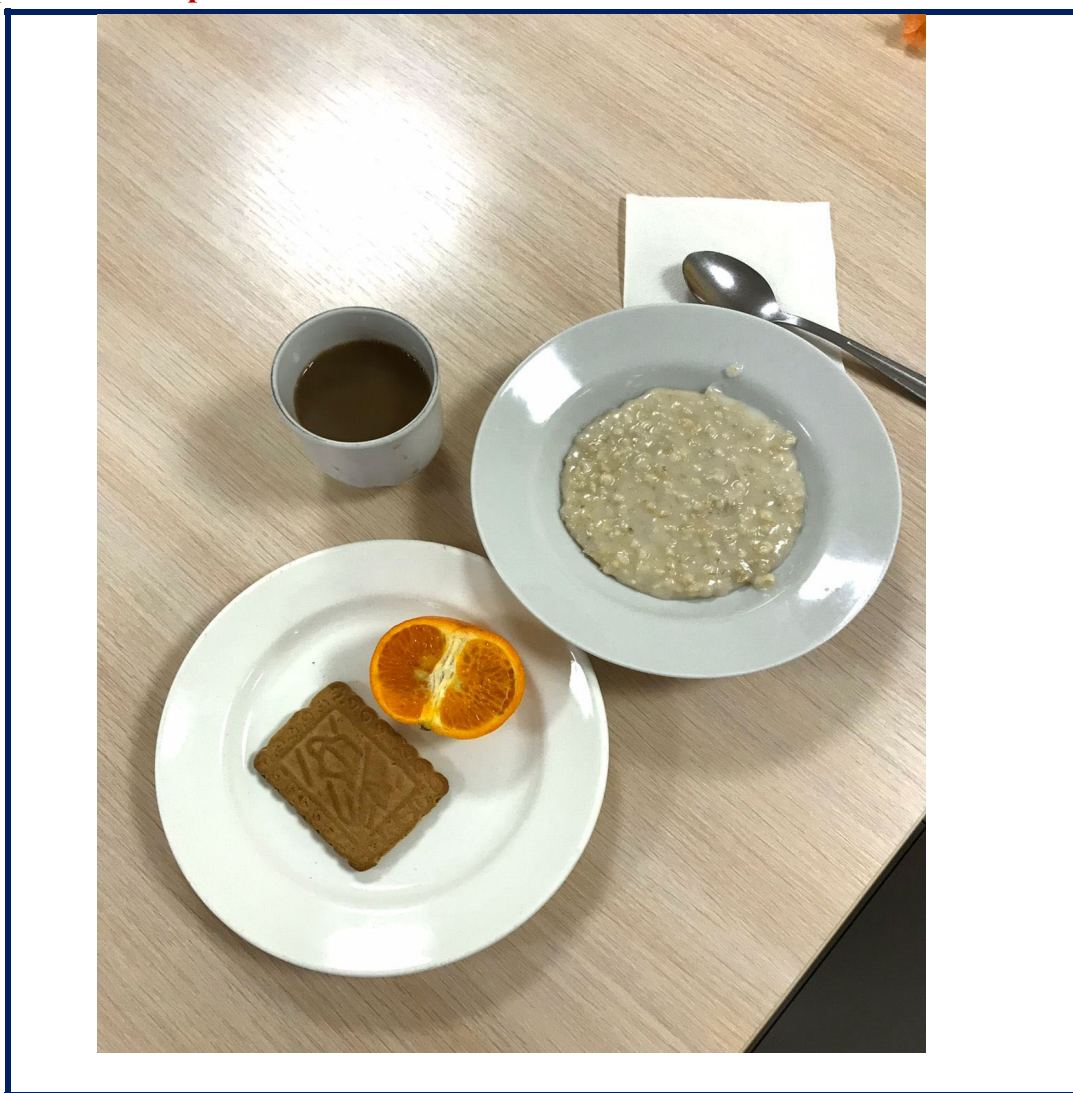
Однако нельзя не признать тот факт, что пристрастия и привычки современных детей в питании поменялись. Отсюда и большой выброс полезной и постной еды в мусорное ведро. Возможно, стоит рассмотреть внесение изменений в законодательство по нормативам и

технологии общественного питания, а также, увеличить стоимость комплексного обеда (хотя бы до 150-160 руб./день). Управляющий Совет направит соответствующие предложения (об увеличении стоимости комплексного обеда) в Общественную Палату Всеволожского района.

5. Звучали жалобы от родителей по поводу раннего обеда (например, для первых классов – в 10:20) и просьбы перенести обеды на более позднее время. Но, учитывая огромное количество начальных классов в школе, когда все перемены в столовой забиты детьми, перенести обеды на более позднее время – просто нереально. Старшеклассники из-за этого в столовую до 13:00 стараются даже не заглядывать). Выходом из этой ситуации могло бы стать объединение завтрака и обеда в одноразовое питание, более насыщенное и вкусное (так как цена 108 руб/день тратилась бы уже не на два приема пищи, а на одно). Если бы родители поддержали данную инициативу, то Управляющий Совет тоже мог бы обратиться к уполномоченным инстанциям с таким предложением.

ФОТОГРАФИИ.

Варианты завтраков:





Варианты обедов:



Варианты горячих блюд на продажу





Любимая у детей выпечка упакована для удобства и соблюдения гигиены в пакеты





Накрытие столов



Идеальная чистота на каждой перемене – благодаря сотрудникам столовой.

Какое бы блюдо не подавали во время завтрака и обеда, очередь за выпечкой – не уменьшается.





Как видно по фотографии, дети даже не притронулись к каше (никто и не думает ее пробовать). Скушали печенье и фрукты. Каша идет на выброс.

А дома то, наверное, звучат истории про холодное и невкусное. Интересно, как это можно определить, не пробуя блюдо?))

С уважением,

Председатель Управляющего Совета МСОШ№3

Малич Татьяна