

**СПРАВКА
ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
(октябрь 2023г.)**

В течение октября 2023 года согласно плану работы, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе заместителя директора по БЖ Ковчига О.В., медицинской сестры Ходыревой О.С. и председателя родительского комитета Кошиловой С.А. в столовой МКОУ «Специальная школа № 20» проводила проверку организации питания.

Во время проведения проверки изучалось выполнение СанПиН № 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г., санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, наличие нормативно-правовых актов, регулирующих процесс организации школьного питания, соблюдение техники безопасности при работе на пищеблоке, соблюдение технологий приготовления и раздачи пищи.

В результате проверки выявлено:

Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме работы образовательного учреждения при пятидневной неделе с понедельника по пятницу. Часы приема пищи установлены в соответствии с графиком работы, утвержденным директором школы. Имеется вся необходимая документация:

Положение об организации питания, Положение о бракеражной комиссии.

Имеются приказы «Об организации горячего питания», «О бракеражной комиссии», утвержден план работы. В бракеражную комиссию включены члены родительской общественности.

На пищеблоке имеются журналы:

- Бракераж готовой продукции
- Бракераж сырой продукции (с отметкой конечного срока реализации)
- Журнал гнойничковых заболеваний
- Журнал здоровья
- Журнал отметки температурного режима холодильного оборудования
- Технологические карты
- Циклическое двадцатидневное меню для питания детей от 7-11 лет и 12-18 лет.

В обеденном зале вывешено, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню (ежедневное и циклическое). Рацион питания на соответствие заявленному в меню проверяется ежедневно бракеражной комиссией. На момент проверки рацион завтраков и обедов соответствует заявленному в меню.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд. Нарушений технологии приготовления блюд на момент проверок не выявлено.

Ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы, в соответствии с СанПиН) осуществляется своевременно.

Для соблюдения детьми правила личной гигиены имеется 5 умывальников и 2 рукосушителя.

Спец.одежда персонала чистая и опрятная.

Столовая посуда без сколов и трещин, ложки – после прожарки. В помещении пищеблока, обеденном зале чисто, по графику проводится санобработка столов и пола, влажная уборка с дез.средствами, постоянно работает рециркулятор.

03 октября в присутствии родителей было произведено взвешивание порций обеда 1 – 9 классов.

1 – 4	5 – 9	
Обед		

Кукуруза консервированная 61 гр	Овощи вареные (морковь) 100 гр	
Суп рыбный с крупой 200гр	Суп рыбный с крупой 250гр	
Чахохбили 90гр	Чахохбили 90гр	
Картофель отварной 150 гр	Картофель отварной 150 гр	
Компот из клубники 200 гр	Компот из сухофруктов 200 гр	
Яблоко 150гр	-	
Хлеб пшеничный 39гр	Хлеб пшеничный 51гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 52гр.	

Кукуруза консервированная имеет вкус и запах соответствующий данному овощу. Вес соответствует меню.

Суп рыбный с крупой - овощи сохранили форму нарезки, не переварены. Крупа - в меру разварена. Цвет бульона светлый, блестки жира на поверхности. Вкус и запах - консервированной рыбы и пассерованных овощей. Выход супа соответствует заявленному в меню.

Чахохбили - куски аккуратно нарезаны, сохранили форму. Вкус и запах тушеной птицы, в меру соленый.

Картофель отварной с маслом - нарезан кубиками, не разварен, полит сливочным маслом. Цвет - желтоватый. Вкус и запах свежее сваренного картофеля, в меру соленый. Выход соответствует меню.

Компот из сухофруктов: отвар прозрачный, вкус сладкий, сухофрукты мягкие. Вкус соответствует использованным в компоте сухофруктам. Цвет - коричневый.

Компот из клубники - отвар прозрачный. Цвет красный, характерный для ягод клубники. Вкус и запах - сладкий с ароматом клубники.

Яблоко без признаков порчи. Акт калибровки имеется. Фрукт выдан с 1 по 4 класс.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

Температура подачи блюд соответствует норме (горячие блюда при раздаче имеют температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, напитки не выше 14°C).

20.10.2023г. комиссия в присутствии родителей было произведено взвешивание завтрака 1 - 9 классов и воспитанников детского дома «Остров надежды» и обеда 1 - 9 классов. Воспитанники ДД получают только завтрак.

1 - 4	5 - 9	Остров надежды
Завтрак		
Каша манная 200/5	Каша манная 250/6	Каша манная 250/6
Масло сливочное 10	Масло сливочное 10	Масло сливочное 10
Яйцо вареное 1 шт.	-	-
Кофейный напиток с молоком 200	Кофейный напиток с молоком 200	Кофейный напиток с молоком 200
Хлеб пшеничный 50 гр	Хлеб пшеничный 50 гр	Хлеб пшеничный 50 гр
Обед		
Маринад «Чудесный» 60гр	Маринад «Чудесный» 100гр	-
Суп гороховый с мясом 200/12	Суп гороховый с мясом 250/15	-
Биточки из мяса индейки 90 гр.	Биточки из мяса 90 гр.	-
Картофель запеченный 150гр	Картофель запеченный 150гр	-
Чай с сахаром 200гр	Компот из сухофруктов 200гр.	-
Хлеб пшеничный 30 гр	Хлеб пшеничный 32 гр	-

Хлеб ржаной 46 гр	Хлеб ржаной 51 гр	-
Груша 260 гр.	-	-

Завтрак:

Каша манная молочная - цвет белый, консистенция вязкая, однородная, без комочков. Вкус и запах приятные. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

Кофейный напиток с молоком - консистенция жидкая, однородная. Цвет светло - коричневый. Вкус и запах приятный, кофейный.

Масло сливочное – доброкачественное, нарезано кусочками.

Выход хлеба пшеничного соответствует меню.

Обед:

Маринад «Чудесный» - нарезка овощей аккуратная, форма сохранена. Цвет и запах моркови. Вкус слабо – кислый, в меру соленый. Вес маринада соответствует заявленному в меню по возрастам.

Суп гороховый с мясом - овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Мясо мягкое, сочное. Часть гороха и картофеля слегка разварены. Бульон желтоватый, немного мутный, слабо - соленый. На поверхности блёстки жира. Вкус и запах продуктов, входящих в данное блюдо. Вес порций – в соответствии заявленному в меню по возрастам.

Картофель запеченый – нарезан кубиками, сохранил форму нарезки, с легкой румяной корочкой, посыпан зеленью. Корочка – золотистая. На срезе от желтого до светло – коричневого. Вкус и запах запеченного картофеля, в меру соленый. Выход соответствует меню.

Внешний вид - биточки кругло - приплюснутой формы, запанированы тонким слоем в сухарях, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов. Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная. Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый; без привкуса хлеба.

Груша без признаков порчи. Акт калибровки имеется. Фрукт выдан с 1 по 4 класс согласно федеральному меню.

Чай с сахаром - имеет характерный вкус и цвет, сладкий на вкус.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

Температура подачи блюд соответствует норме: суп (75°C), второе блюдо (65°C), компот (13°C). Вкус блюд соответствовал вкусу, ожидаемому согласно рецептуре приготовления. Замечаний к качеству блюд не было, порции достаточные.

Рекомендовано:

1. Продолжить работу по контролю за организацией питания в школе.

Зам.директора по БЖ



О.В.Ковчига

Председатель родительского

Комитета



С.А.Кошилева

Медицинская сестра



О.С.Ходырева